

**UNIVERSIDADE DO PORTO**

Faculdade de Psicologia e de Ciências da Educação

Cleucy Ferreira Ayres

**GASTRONOMIA: CIRCULAÇÃO E INVENÇÃO DE GOSTOS E TRADIÇÕES**

**DISSERTAÇÃO DE MESTRADO**  
**EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO DE ADULTOS**  
2016

Dissertação apresentada à Faculdade de Psicologia e de Ciências da Educação da Universidade do Porto, para obtenção do Grau de Mestre em Educação e Formação de Adultos, realizada sob a orientação científica da Professora Doutora Margarida Maria Pereira dos Santos Louro de Felgueiras, da Universidade do Porto.

## RESUMO

O presente trabalho é de natureza cultural e qualitativa, procurando analisar as trocas culturais entre Brasil e Portugal com base num processo investigativo e reflexivo, sobre a história da alimentação e sobretudo dos imigrantes, na cidade do Porto.

Optámos por uma abordagem do quotidiano relacionada com pequenas alterações que se vão realizando ao nível do gosto alimentar e criando assim novas tradições.

Como metodologia recolhemos informações especializadas em *websites*, folhetos, revistas e publicações, a partir da bibliografia proposta, com o objetivo de caracterizar os diversos temas relacionados com a pesquisa. No âmbito de coleta de dados sobre os produtos de origem brasileira, os custos, alterações na economia local em decorrência da diversidade e da procura de tais alimento fizemos levantamentos em supermercados e hipermercados da cidade do Porto. Recorremos a entrevistas a chefes de cozinha de diferentes restaurantes na cidade do Porto para conhecer as alterações que se estão a produzir ao nível da restauração na cidade. Analisámos as entrevistas realizadas segundo dois grandes grupos: um de cozinha tradicional portuguesa e outro de cozinha diversificada portuguesa, procurando identificar as mudanças ocorridas nas ementas sobre a influência de sabores estrangeiros.

Diante dos resultados podemos concluir que os chefes de cozinha reconhecem que houve alterações do gosto dos clientes e também alterações nas formas de confeção e apresentação dos pratos, decorrentes das mudanças ocorridas na cidade do Porto. Verifica-se que as mudanças socioeconómicas e culturais interferem diretamente nas práticas alimentares, desde a preparação dos alimentos ao consumo. Entre essas transformações são indicadas o acesso a produtos importados, entre os quais alguns de origem ou usados na culinária brasileira, o afluxo de turistas e a necessidade de responder a novos gostos, os clientes quotidianos, que se tornaram mais preocupados com uma alimentação saudável e a midiaticização da gastronomia e a presença de trabalhadores imigrantes na restauração, desde chefes a auxiliares de cozinha. Contudo a presença de trabalhadores imigrantes não parece ser muito valorizada no surgir de alterações culinárias.

Este primeiro trabalho sobre as transformações de gostos evidencia a importância dos estudos culturais na compreensão de como a circulação de pessoas (turistas, migrantes) provoca alterações ao nível do quotidiano, que tendem a passar despercebidas.

Contudo, a sua análise e reconhecimento podem ser investidos em projetos de educação de adultos, como facilitadores do conhecimento e partilha de tradições e construção de cidadania. O que observamos pretende ser um pequeno contributo para compreender a construção do universo dos sabores e sua circulação entre povos.

**Palavra-chave:** Gastronomia, culinária, imigração e circulação de gostos, tradições.

## RESUMÉ

Le travail présenté est de nature culturelle et qualitative, cherchant à analyser les échanges culturels entre le Brésil et le Portugal comme base d'un processus d'investigation et de réflexion sur l'histoire de l'alimentation, et principalement celle des immigrants, dans la ville de Porto.

Nous avons opté pour une approche de la vie quotidienne avec un abordage visant les petits changements qui se réalisent au niveau du goût alimentaire et créent de nouvelles traditions.

Comme méthodologie, nous avons récolté des informations spécialisées dans des sites Web, feuillets, revues et autres publications, à partir de la bibliographie, proposée avec l'objectif de caractériser les différents sujets liés à notre recherche. Au niveau du prélèvement de données sur les produits d'origine brésilienne, les coûts et changements dans l'économie locale dus à la diversité et à la recherche de tels aliments, nous avons étudié les supermarchés et les hypermarchés de la ville de Porto. Nous avons eu recours à des entretiens avec des chefs de cuisine de différents restaurants de la ville de Porto. Nous avons analysé les entretiens réalisés en tenant compte de deux grands groupes : un groupe de cuisine traditionnelle portugaise et un autre groupe de cuisine diversifiée portugaise, en recherchant identifier les changements qui ont lieu dans les menus sous l'influence des saveurs étrangères.

Face aux résultats, nous pouvons conclure que les chefs de cuisine reconnaissent que des altérations du goût des clients ont ainsi comme des altérations au niveau de la forme de fabrication et présentation des plats ont eu lieu comme résultat des changements dans la ville de Porto. Nous pouvons vérifier que les changements socio-économiques et culturels interfèrent directement dans les habitudes alimentaires et ceci depuis la préparation jusqu'à la consommation. Dans le cadre de ces transformations nous indiquons l'accès aux produits importés, parmi lesquels certains d'origine brésilienne ou utilisés dans la cuisine brésilienne, l'afflux de touristes et la nécessité de réponse à de nouveaux goûts, les clients du quotidien devenus plus préoccupés par une alimentation saine et la médiatisation de la gastronomie et la présence de travailleurs immigrés dans la restauration, du chef de cuisine à l'auxiliaire de cuisine. Cependant la présence des travailleurs immigrants ne semble pas très valorisée en ce qui concerne le surgissement d'altérations culinaires.

Ce premier travail sur les transformations des goûts met en évidence l'importance des études culturelles pour mieux comprendre comment la circulation de personnes ( touristes, migrants ) provoque des altérations au niveau du quotidien, qui ont tendance à passer inaperçues. Leur analyse et reconnaissance peuvent s'investir dans des projets d'éducation d'adultes comme facilitateurs de la connaissance et partage de traditions et construction de citoyenneté. Ce que nous avons observé prétend donner un contribut dans la compréhension de la construction de l'univers des saveurs et de la circulation entre les peuples.

**Mots clé:** Gastronomie, Cuisine, Immigration et Circulation des Saveurs, Traditions

## SUMMARY

This work is of a cultural and qualitative nature, trying to analyze cultural exchanges between Brazil and Portugal as a basis for an investigative and reflexive process on the history of food and, above all, immigrants in the city of Porto.

We chose a daily approach to small changes that are taking place at the level of food taste and thus creating new traditions.

As a methodology, we collected specialized information on websites, brochures, magazines and publications, based on the proposed bibliography, with the aim of characterizing the various topics related to the research. In the scope of collecting data on products of Brazilian origin, costs, changes in the local economy due to the diversity and demand of such food we made surveys in supermarkets and hypermarkets in the city of Porto. We interviewed chefs from different restaurants in the city of Porto to learn about the changes that are occurring at the restaurant level in the city. We analyzed the interviews carried out according to two main groups: one of Portuguese traditional cuisine and one of Portuguese diversified cuisine, trying to identify the changes that took place in the menus on the influence of foreign flavors.

In view of the results, we can conclude that the chefs recognize that there were changes in the taste of the customers and also changes in the way of cooking and presentation of the dishes, due to the changes that took place in the city of Porto. We notice that socioeconomic and cultural changes directly interfere with food practices, from food preparation to consumption. Among these transformations are the access to imported products, among which some are of origin or used in Brazilian cuisine, the influx of tourists and the need to respond to new tastes, everyday customers who have become more concerned about healthfood and the mediatization of gastronomy and the presence of immigrant workers in catering, from chefs to kitchen assistants. However, the presence of immigrant workers does not seem to be highly valued in the making of culinary changes.

This first work on the transformations of tastes shows the importance of cultural studies in understanding how the circulation of people (tourists, migrants) causes changes in everyday life, which tend to go unnoticed. However, their analysis and recognition can be invested in adult education projects as facilitators of knowledge and sharing of traditions and citizenship building. What we observe is meant to be a small contribution

to understanding the construction of the universe of tastes and its circulation among peoples.

**Key words:** Gastronomy, cuisine, immigration and circulation of tastes, traditions

## AGRADECIMENTOS

A Deus, por me capacitar e me fortalecer nas horas mais difíceis de confronto com as minhas limitações.

Aos meus filhos/a, Janaína Carla e Giordano Bruno, Judy Carolina, sem vocês a vida não teria sentido. Fica um exemplo que nunca é tarde para estudar e adquirir conhecimentos.

Aos meus netos: Luís Felipe, João Victor e ao que vai chegar, pela felicidade que se espalhou ao entrar neste mundo, durante este difícil percurso.

À minha mãe Maria, *in memoriam*. Minha mãe, foi o melhor assunto, o melhor curso que frequentei. Minha mãe é o melhor livro que li na minha vida: ela é a morfologia da vida, o formato de tudo que é vivo para mim. Ela me ensinou o tempo todo. Esse aprendizado não sai de mim - a oportunidade de SER. Não sabia ler nem escrever, mas desenhava com perfeição e maestria as diretrizes de um caminho, de um estar na vida com integridade e retidão. Minha primeira mestra na arte de amar, de generosidade, de dedicação e perseverança.

Minha avó Sebastiana, *in memoriam*. Por ter abdicado de seus sonhos e mostrar para seus netos que sonhar seria possível, com honestidade e respeito pelas diferenças.

Aos meus irmãos/as, Maria de Lourdes, Wellington, Rosa Maria, Regina Célia, Cleone, Adalberto, Maíza. Obrigada por dividirem comigo este sonho em apoio, em palavras e orações.

Às minhas tias: Julieta por ter sempre acreditado em mim como ser humano, como mulher e mãe; tia Rosa Helena, *in memoriam*, que desde criança me ensinou o amor pelos livros, pela leitura, partindo do princípio que com a leitura atravessaremos qualquer barreira, seja do campo físico ou psicológico.

Heliana Alves, por tuas orações, por em momentos de achar que não daria conta e queria desistir, com sua postura e aconselhamentos, me ajudaste a não desistir deste projeto, confiando de que tudo daria certo. Obrigada!

Ao Bruno Wanderley, pelo empenho em acreditar que vale a pena, que a idade é um detalhe e senhora de todas as sabedorias.

À Arianne e Érica por terem paciência e dedicação para comigo, nas muitas vezes que achava que não iria conseguir, por terem-me ensinado muito; já eram mestras na pedagogia do amor e da ternura. Obrigada!



Ao Sr. Halley Margon Vaz, D. Joaquina Margon, meus padrinhos queridos. Por acreditar na capacidade de uma mulher, através do trabalho honesto, mesmo distante de sua pátria, em conquistar espaços e sonhos.

À minha eterna mestra Clarice Marra, a quem chamava de biblioteca humana e desde os primórdios da universidade, sempre me acolheu com bons conselhos. Tanta sabedoria, dentro de um profundo senso de humildade!

Ao meu primo Júnior, por noites adentro colocando em cada ponto de vista uma controvérsia, criando assim um diálogo profundo embasado em um posicionamento cultural, libertador e humano. Por ser meu amigo e pai de Judy. Na minha ausência por ter tido um zelo profundo de pai, doando carinho e amor para minha filha.

À minha prima e irmã Loide Pereira, por tudo: por me ajudar em grandes e pequenas coisas, por muitas vezes deixar seu descanso para me apoiar e me aconselhar, por acreditar que venceria mais esta etapa da vida.

Aos meus sobrinhos, em especial ao meu grande mestre Olídio Barbosa, meu carinho e agradecimento por me ouvir sempre, me dando sempre a liberdade da escolha, quando trilhamos neste caminho da construção humana. O caminho de sermos formadores de opinião.

Finalmente, quero destacar, pela sua importância para a realização deste projeto, os professores do MEFA por terem dado seus contributos para uma longa jornada de aprendizagens significativas que jamais esquecerei.

À Prof.<sup>a</sup> Doutora Margarida Louro Felgueiras, por me ajudar a conceber e planejar este trabalho e pelo questionamento constante. Pela paciência e carinho, dedicação, por ter contribuído de maneira muito significativa para o meu crescimento, em todas as horas de elaboração deste trabalho, e por não ter desistido de mim. Obrigada ainda pelo enquadramento no GT *História da Educação, Herança Cultural e Museologia*, onde pude beneficiar do debate científico e do apoio solidário das Mestres Anabela Amaral e Juliana Rocha, a quem devo um enorme apoio logístico na organização deste trabalho.

O meu sincero agradecimento a todos que diretamente e indiretamente contribuíram para a realização deste trabalho.

## ÍNDICE GERAL

<b>CAPÍTULO I - INTRODUÇÃO</b>	1
1.1. Justificação do tema escolhido	1
1.2. Problemática dos gostos e tradições gastronómicas	2
1.2.1 Migrações e Tradições	3
1.3. Objetivos do estudo	7
1.4. A delimitação do campo empírico	9
1.5. Referencial Teórico e Metodológico da Investigação	10
1.5.1. Algumas perspetivas sobre Gastronomia e Cultura.	14
1.5.2. Metodologia da Investigação e organização do estudo	19
 <b>CAPÍTULO II - ANÁLISE DOS DADOS</b>	 23
2.1. As entrevistas e sua organização	23
2.2. Análise de conteúdo das entrevistas	26
2.2.1. Alterações de gosto na restauração	26
2.2.2. Apropriações de gostos no contexto de trabalho com imigrantes	34
2.2.3. Motivo para a importação de géneros alimentares	40
2.3. Análise dos Menus	46
2.3.1 Análise dos menus cozinha tradicional portuguesa	46
2.3.2 Análise dos menus da cozinha diversificada portuguesa	47
2.4. Análise dos folhetos publicitários de cadeias de supermercado	50
 <b>CAPÍTULO III- CONCLUSÕES</b>	 55
 <b>CAPÍTULO IV - REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b>	 57
 <b>V - APÊNDICE</b>	 63
APÊNDICE N.º1 – Guião da Entrevista	63
APÊNDICE N.º2 – Formulários de Consentimento Informado	65
 <b>VI- ANEXOS</b>	 77
ANEXO N.º1 - Transcrição da entrevista efetuada ao chefe de cozinha do Escondidinho - CT01	77

ANEXO N.º2 - Transcrição da entrevista efetuada ao chefe de cozinha da cozinha do Mariz Take-Away - CT02 .....	87
ANEXO N.º3 - Transcrição da entrevista efetuada a chefe de cozinha do Museu da Avó-CT03 .....	91
ANEXO N.º4 - Transcrição da entrevista efetuada a chefe de cozinha da Casa Aleixo - CT04 .....	97
ANEXO N.º5 - Transcrição da entrevista efetuada ao chefe de cozinha da Cervejaria Galiza - CT05 .....	103
ANEXO N.º6 - Transcrição da entrevista efetuada ao chefe de cozinha do Museu do Presunto - CT06 .....	109
ANEXO N.º7 - Transcrição da entrevista efetuada ao chefe de cozinha da Alma Portuense I - CD01 .....	119
ANEXO N.º8 - Transcrição da entrevista efetuada ao chefe de cozinha da Alma Portuense II - CD02.....	125
ANEXO N.º9 - Transcrição da entrevista efetuada a chefe de cozinha da Pimenta Rosa - CD03 .....	137
ANEXO N.º10 - Transcrição da entrevista efetuada a chefe de cozinha da Galeria de Paris - CD04 .....	143
ANEXO N.º11 – Menu do Restaurante Alma Portuense .....	157
ANEXO N.º 12 – Menu da Cervejaria Galiza .....	161
ANEXO N.º 13 – Ementa Semanal do Restaurante Pimenta Rosa .....	163
ANEXO N.º 14 – Menu do Restaurante Galeria de Paris .....	165
ANEXO N.º 15 – Menu da Churrasqueira A Cozinha do Mariz .....	167
ANEXO N.º15 – Menu do Restaurante Cozinha do Mariz.....	167
ANEXO N.º16 – Origem da Carne utilizada pelo Restaurante Escondidinho.....	169
ANEXO N.º17 – Folheto Promocional do Pingo Doce .....	171
ANEXO N.º18 – Folheto de Aniversário do Jumbo .....	173
ANEXO N.º19– Folheto de Promocional do LIDL .....	175
ANEXO N.º20– Folheto de Promocional do Minipreço.....	177
ANEXO N.º21– Folheto de Promocional do Continente.....	179

## ÍNDICE DE TABELAS

<b>Tabela 1</b> -Restaurantes seleccionados para as entrevistas aos chefes .....	24
<b>Tabela 2</b> - Onde se notam as alterações e a que se devem .....	29
<b>Tabela 3</b> - Pratos mais procurados .....	31
<b>Tabela 4</b> - Alterações na confeção .....	32
<b>Tabela 5</b> - Trabalhadores Imigrantes .....	36
<b>Tabela 6</b> - Mudança do Cardápio .....	38
<b>Tabela 7</b> - Preparação da ementa e uso de produtos importados .....	43
<b>Tabela 8</b> - Variedade de pratos e produtos de origem brasileira em CT .....	46
<b>Tabela 9</b> - Variedade de pratos e produtos de origem brasileira em CD .....	47
<b>Tabela 10</b> - Material recolhido por cadeia de distribuição e respetivo período de recolha .....	50
<b>Tabela 11</b> - Estruturação do trabalho de análise do material publicitário .....	53

## **CAPÍTULO I - INTRODUÇÃO**

### **1.1. Justificação do tema escolhido**

Após me formar em Pedagogia e exercer a profissão docente durante oito anos na alfabetização de adultos, educação infantil e coordenadora escolar no Brasil, vim para Portugal e não foi possível exercer a profissão na qual me formei. A partir daí, para minha sobrevivência como emigrante, passei a trabalhar na restauração especificamente na cozinha, como cozinheira onde trabalho até hoje, já lá vão onze anos.

A escolha da gastronomia como tema do meu trabalho de dissertação tem por base a minha vivência simultânea como cozinheira e como emigrante. Da recordação de gostos, gestos e cheiros da infância e juventude surgiu a necessidade de refletir sobre as trocas gastronômicas, que a minha presença em Portugal ocasiona para mim e para com os que me relaciono quotidianamente. A profissão que abracei em Portugal permitiu-me unir os conhecimentos gastronômicos brasileiros e portugueses e inventar sabores. Sem o pretender, vejo-me a ser parte dessa construção de sabores e de trocas culturais, que criam as pontes mais sólidas do entendimento entre povos e culturas. Acresce ainda que tenho como objetivo ao regressar ao Brasil ser formadora de adultos na área da gastronomia, investindo a experiência adquirida como cozinheira, na formação de jovens cozinheiros.

Como afirmaram Mhoney e Almeida

Um formador de cozinheiros deve ter capacidade de ensinar, para além da habilidade operacional, ter competência docente, capaz de discorrer a respeito de cultura, história, contexto e experimentações referente ao alimento. Criar mecanismos para que como formador possa ajudar o aluno a ter capacidade para construir e produzir conhecimentos (2005: 26).

A oportunidade de refletir sobre a minha própria experiência profissional com outro olhar, através das Ciências da Educação, permite de alguma forma “transformar o mundo ao mudar o olhar sobre ele, principalmente transformar o mundo com vista à participação nele, uma participação integrada e solidária.” (Freire, 2005: 43).

## 1.2. Problemática dos gostos e tradições gastronômicas

*Conhecer as manhas e as manhãs  
O sabor das massas e das maçãs*  
(Almir Sater)<sup>1</sup>

O estudo que proponho tem como base um processo investigativo e reflexivo de âmbito cultural, sobre a alimentação de imigrantes, na cidade do Porto, numa trajetória de troca de saberes e de sabores, invenção de gostos e tradições, que estão na base dos hábitos sociais. Ao mesmo tempo nos traz à memória, um passado distante de saudade e vontade de partilhar diferentes formas de culinária, recriando assim, pratos com novos sabores. Nesta fusão gastronômica, que Rosa Belluzzo em *Memórias e Sabor*, descreve com propriedade:

Reviver a variedade de sabores e aromas, significa valorizar a compreensão da história do quotidiano da família, é lembrar quem somos. Um exercício de auto afirmação em torno da mesa. Os sabores vão se espalhando em meio às idiossincrasias da história. (Herck & Belluzzo, 1999:61).

Para além das transferências financeiras, os migrantes efetuam para o país de origem transferências de comportamentos, saberes e saber fazer, trocas sociais e culturais, com impactos a diferentes níveis (Ramos, 2009: 63-102).

Como Carlo Petrini em sua obra *Slow Food* (2009) deixou bastante claro, nunca haverá um sistema de transmissão dos sabores que substitua o método do conhecimento direto. Como ensina a ciência gastronômica, o exercício da própria sensorialidade, o provar, a degustação, o contato com produtores e com os chefes são a melhor maneira de aprender a interpretar a realidade. Para realizar esse aprendizado é necessário deslocar-se, encontrar pessoas, frequentar outros territórios e mesas, o que acontece precisamente com as populações migrantes. O autor deixa claro, que é fundamental a circulação de pessoas de uma parte ou outra do globo, sem distinção e sem restrições, para que se dê o crescimento cultural. O valor educacional é incomparável no mundo da produção do alimento se baseado em saberes tradicionais, onde o conhecimento se transmite de maneira direta, suportado pela demonstração empírica, pela experimentação, pelo

---

<sup>1</sup> Almir Eduardo Melke Sater, Violeiro, compositor, cantor, instrumentista e ator brasileiro. Poesia *Tocando em frente*, 1992

trabalho. Segundo Carlos Santos em sua narrativa, as cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural.

Nesse sentido, a comida, a cozinha, a mesa, surge como um lugar da história, pois fazem com que a culinária revele os vestígios das trocas culturais. A formação do gosto alimentar não se dá exclusivamente, pelo seu aspeto nutricional e biológico. O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanências e mudanças de hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social.

Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois se constitui de atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais, como espelho de uma época, que marcaram uma época. Desta forma, uma comunidade pode manifestar na comida emoções, sistema de permanência, significados, relações sociais e sua identidade coletiva. Se a comida é uma forma da comunicação, assim como a fala, ela pode contar histórias e pode se construir como narrativas de uma memória social de uma comunidade. (Petrini, 2009: 229)

Na atualidade o gosto alimentar tem sofrido alterações que decorrem das transformações ocorridas na produção e conservação de alimentos, do comércio internacional e da circulação cada vez maior de pessoas, quer devido ao turismo, quer aos refugiados e à emigração. “O ato de emigrar é a saída de alguém de seu País, para permanência de duração significativa” ou mesmo definitiva em um outro. As razões podem ser políticas, econômicas, sociais ou culturais, caracterizando tipos diversos de emigração (Lang, 2005:136).

### **1.2.1 Migrações e Tradições**

Em Portugal existiu desde o século XIV um movimento constante de saída de pessoas com a política de expansão e viagens marítimas, que deu origem ao império colonial português, à colonização do Brasil e à integração deste na economia mundial. Uma das figuras de maior destaque relativo a ao período que antecede a independência do Brasil foi Joaquim Ferreira dos Santos, Conde Ferreira, que se tornou negociante de grosso trato no Rio de Janeiro, acumulando uma grande fortuna. Filho de um casal de lavradores de Campanhã, no Porto, inseriu-se nas rotas do chamado “comércio triangular”

entre Portugal, Brasil e Costa Africana, colocando no mercado português produtos do Brasil como açúcar, aguardente, couros, café e arroz e comercializando escravos de África para o Brasil, o que terá estado na base da sua enorme riqueza. A manutenção desse comércio num momento em que aumentava a crítica e as pressões da Inglaterra ao escravagismo terá originado o seu regresso a Portugal, alguns anos após a independência do Brasil.

De regresso a Portugal fixou-se em Porto, teve uma participação política e económica ativa, tornando-se sócio e amigo íntimo do ministro Costa Cabral. Esteve presente em diversos negócios no Porto incluindo a Sociedade dos Contratos de Tabaco, Sabão e Pólvora, Companhia Confiança Nacional, Companhia das Obras Públicas, entre outras. (Graça & Felgueiras, 2009: 77-86). Morreu em 24 de Março de 1866, aos 84 anos, tendo deixado em testamento dinheiro para construção de 120 escolas primárias nos principais concelhos do país e para a construção do hospital de alienados Conde Ferreira, no Porto, que se tornou modelo nesta área clínica, além de alguns donativos, também no Brasil.

A esse movimento migratório no interior do império seguiu-se a emigração para o Brasil no século XIX, já depois da independência. Essa emigração atingiu níveis crescentes, do período liberal português até ao início da Primeira Guerra Mundial. Os principais pontos de partida para o Brasil foram as ilhas da Madeira e dos Açores e a região Noroeste de Portugal. Este movimento de vai e vem gerou representações populares sobre o Brasil, como terra de oportunidades e sobre os que regressavam ricos, caricaturados nas obras de Camilo Castelo Branco como “o brasileiro”. Foram seguramente estes grupos de emigrantes oitocentistas os que marcaram as representações coletivas sobre Portugal e o Brasil nos dois lados do Atlântico.

A emigração para o Brasil continuaria ao longo do século XIX e primeira metade do século XX, levando os governos a tomar medidas para o impedir. São exemplo a obrigatoriedade de possuir o exame da 4ª classe (*Idem*: 77-86).

Ao longo dos séculos o Brasil recebeu milhões de portugueses, mas a partir dos anos 60 do século XX foi a vez de milhares de imigrantes brasileiros afluírem a Portugal. A emigração para Portugal pode ser dividida em duas fases: antes e depois de 1998. Segundo Carlos Fontes, Diretor da Lusotopia, os emigrantes brasileiros em Portugal a partir dos anos 60 do século XX eram sobretudo futebolistas de renome no Brasil, como também empresários e artistas que aqui se enraizaram. Após 1974 seguiram o mesmo caminho os exilados políticos, profissionais publicitários, odontólogos,



informáticos e outros profissionais destacados e altamente qualificados. A comunidade brasileira desfrutava de alguma importância na sociedade Portuguesa.

Na segunda fase,

O número de brasileiros ilegais não parou de aumentar, atingiu tais proporções que o governo português e o governo brasileiro, acabariam por chegar a um acordo para a sua regularização. O acordo firmado a 11 de julho de 2003 previa a legalização de 30 mil imigrantes que não estavam documentados. A verdade é que em 2004 pouco mais de 6 mil viram a sua situação regularizada. Neste ano calculava-se que vivessem em Portugal mais de 100 mil imigrantes brasileiros, um terço dos quais legalizados. Em 2004, a 7 de setembro, em Brasília, o chefe do governo português promete facilitar a legalização de 14 mil novos imigrantes brasileiros. A verdade é que o número de ilegais não parou de crescer. Calcula-se, em 2006, cerca de um quarto dos imigrantes que vem para a Europa, se dirijam para Portugal. Em finais dos anos 80 ocorre a célebre polémica sobre o exercício de atividade dos dentistas brasileiros. O elevado número foi sentido como uma ameaça pelos dentistas portugueses, o que exigiu um acordo entre Portugal e o Brasil. No final da polémica a população ficou a ganhar numa área importante da saúde pública.<sup>2</sup>

No ano em que Portugal comemorou 500 anos de chegada ao Brasil, os brasileiros iniciavam uma vasta emigração para Europa, principalmente para Portugal. O número de imigrantes legalizados, em 1999 atingia os 20851, mas a maioria eram clandestinos, com situação irregular, principalmente na construção civil e na restauração.

Segundo o estudo publicado pelo Alto Comissariado para a Imigração e Diálogo Intercultural **Imagens recíprocas entre imigrantes e autóctones**, O comissário dos Direitos Humanos Europeu Gil Robles, em seu relatório da visita a Portugal, em Maio de (2003), referiu que:

o aumento do número de estrangeiros em Portugal, seja da Europa de Leste, seja dos países de língua portuguesa foi absorvido sem crescimento de tensões sociais ou raciais. Isto é seguramente um testemunho da abertura geral e da tolerância da sociedade portuguesa e um exemplo para outros países da Europa. (Gil-Robles, 2003: 21.)

Através deste estudo acima referido, foi possível verificar que 4 em cada 10 portugueses consideram os imigrantes muito diferentes nos seus “usos e costumes” e na forma como educam as suas crianças. Esta perceção da diferença leva muitos a ter uma

---

2 Cf. <http://lusotopia.no.sapo.pt/indexBREmigPort.html>

visão defensiva e de medo. Os mitos mais frequentes são o “suposto risco de contaminação da nossa cultura e das nossas tradições por outras que nos são estranhas” (2004:22). Esta visão incorre, segundo a autora Maria João Valente (2004), um triplo erro: o de pensar que num mundo globalizado podemos viver fechados aos outros e ciosos das nossas tradições, como se elas fossem mutáveis; ignoram a influência dos meios de comunicação e da sociedade de consumo, que manifestam e assimilam acriticamente, ignoram o processo de aculturação a que os emigrantes estão submetidos, como minoria, na sociedade de acolhimento.

O poder de influência não é minimamente comparável. O em Roma sê romano constitui uma norma tão forte que o que se coloca frequentemente é o desafio para as comunidades imigrantes de manterem seus traços identitários próprios, sem se deixarem assimilar totalmente. (Valente, 2004:22)

Maria João Valente sublinha que:

ser português é o resultado de múltiplas influências culturais e de tradições que, ao longo do século, se foram cruzando aqui e outras com que nos fomos cruzando pelo mundo. Somos um povo de fusão. Soubemos integrar uma diversidade que nos fez únicos, não pela homogeneidade mas pelas miscigenação. Por isso, nada temos a temer do contacto com outras culturas e tradições. Pelo contrário, se com ela soubemos aprender, iremos ficando sempre mais ricos, porque mais diversos. (*Idem*, 2008) <sup>3</sup>

Segundo dados do Serviço de Estrangeiros e Fronteiras – SEF no Relatório de Imigração, Fronteiras e Asilos, 2014<sup>4</sup>, verifica-se que a nacionalidade brasileira, com um total de 87.493 cidadãos, mantém como a principal comunidade estrangeira residente em Portugal, apesar da diminuição que se registou do número de residentes desta nacionalidade (4.627). Só no Porto, o SEF indica a existência de 23.726 emigrantes dos quais 8012 são Brasileiros. Destes 7.038 são títulos de residência. A população emigrante apresenta uma maioria de mulheres, 5.158 para 2.854 homens. Segundo os dados da Direção-Geral de Estudos Estatística e Planeamento (DGEEP), esta população emigrante trabalha sobretudo no ramo da Hotelaria / Restauração/ Construção civil.

Sempre tivemos minorias estrangeiras entre nós, mas nunca com a expressão e as características da presente imigração. Vêm de

---

3<http://ftp.infoeuropa.euroid.pt/files/database/000021001-000022000/000021927.pdf>. Imigração: Os Mitos e os Factos/ Alto Comissariado para a Imigração e Diálogo, Intercultural, I.P. Ano-2008. Consultado em: 24 de fevereiro de 2015.

4Serviço de Estrangeiros e Fronteiras-SEF-Relatório de Imigração, Fronteiras e Asilo-2014  
<http://sefstat.sef.pt/distritos.aspx>

vários continentes, pertencentes a várias raças e etnias, são portadores das mais diversas culturas, professam diferentes convicções religiosas, falam uma vasta pluralidade de línguas. De fenómeno episódico, quase impercetível, a imigração passou a fluxo notório e marcante da nossa vivência colectiva dotando a sociedade portuguesa de uma multiculturalidade que não conhecíamos no passado. (Cruz, 2003:15-16 *apud* SEF, 2014).

É esta realidade da presença massiva de brasileiros e brasileiras a trabalhar na restauração em Portugal, da qual faço parte, que nos levou a procurar conhecer a influência destes na gastronomia portuguesa. Influência que se nota na linguagem, na procura de alguns pratos, bebidas e produtos alimentares no contexto português. Nas palavras de Margarida Felgueiras<sup>5</sup> o emigrante leva consigo mais do que uma bagagem de sonhos e medos; transporta uma cultura que o constituiu como pessoa na sua forma de ver o mundo, de se exprimir, de se relacionar, de se alimentar, vestir, habitar. Gestos e formas que se traduzem em conteúdos materiais e simbólicos concretos, em que a gastronomia é um deles.

### 1.3. Objetivos do estudo

*A festa culinária, une os homens, relembra histórias, ativa memórias, traz ancestrais, santos, deuses, mitos, todos nas mesmas comidas, nos mesmos atos de comensabilidade, de marcar datas, ciclos e eventos que identificam sociedades, e por isso são autorais, próprios, singulares de um povo, de uma região, de uma civilização, de indivíduos...tendo sempre na comida o elo fundamental que identifica e reconhece. (Lody, 2007:23)*

Segundo Santos em **A comida como lugar de história** (2011:103): “Comer é mais que ingerir um alimento, significa também as relações sociais e culturais que estão envolvidas no ato.”

A cultura alimentar está diretamente ligada à existência da pessoa na sociedade. A partir da circulação e fixação de pessoas imigradas na cidade do Porto procura-se mostrar como se repercutiu e consolidou no conceito de gastronomia essa troca de saberes e sabores entre portugueses e brasileiros. Serão abordados as alterações verificadas na oferta gastronômica e de produtos alimentares na cidade do Porto pela presença de emigrantes brasileiros/as. Procuramos conhecer como a circulação de pessoas coloca em

---

5 Ideias expostas pela Prof.<sup>a</sup> Doutora Margarida Felgueiras nas aulas de Educação e Herança Cultural.

confronto tradições, gostos, memórias pessoais e culturais. A presença de uma forte imigração brasileira na cidade do Porto a partir de 2000, trouxe para a restauração um número considerável de trabalhadores/as. De igual modo, desde 2010 há uma presença significativa de estudantes brasileiros/as na cidade. De que modo essa presença tem influenciado a oferta de novos produtos alimentares de origem brasileira? Até que ponto a presença de cozinheiros/as e auxiliares de cozinha na restauração na cidade do Porto (restaurantes, padarias, confeitarias, hotéis) tem contribuído para uma mescla de sabores, de gostos e de invenção de novos pratos, novas “tradições” gastronômicas? Estas são algumas das nossas interrogações, que guiam este estudo.

A circulação de pessoas traz de forma consciente ou subconsciente uma herança cultural que se corporiza quer na linguagem, quer na forma de estar e de olhar o mundo. Nos gestos mais simples do quotidiano, desde o que consumimos numa simples ida ao supermercado ao ato de confeccionar os alimentos ou decorar a casa, estão presentes escolhas conscientes mas também “hábitos” culturais, por vezes ancestrais. Lembramos dias festivos, cozinhamos pratos que recordamos de infância, que mães ou avós nos ensinavam. Há toda uma tradição cultural de gestos e de gostos que transportamos connosco e que nos leva a ter saudades de pratos, de paladares. E com estes fluxos de imigração quais os impactos que essas tradições tiveram na alimentação?

Na obra de Michel de Certeau, **A Invenção do Cotidiano**, Luce Giard afirma que “os hábitos alimentares constituem um domínio em que a tradição e a inovação têm a mesma importância, em que o presente e o passado se entrelaçam para satisfazer a necessidade do momento, trazer a alegria de um instante e convir às circunstâncias.” (Giard, 2005: 212).

Definimos como objetivos principais deste trabalho:

- 1 - Identificar novos gostos e transformações das tradições alimentares na cidade do Porto fruto da imigração brasileira;
- 2 - Identificar que aprendizagens culinárias adquirem os/as cozinheiros/as no contexto de trabalho quando estão presentes os imigrantes;
- 3 - Conhecer o consumo de produtos gastronômicos com origem no Brasil.
- 4 – Que impacto teve sobre a economia local.

#### **1.4. A delimitação do campo empírico**

O local onde decorrerá o nosso estudo é a cidade do Porto. O Porto é definido no **GUIA GASTRONÓMICO DE PORTUGAL. Receitas Tradicionais e de Autor, Restaurantes** (2007:10) como uma cidade capital de distrito e líder da região Norte e desde 1996, a sua ribeira e centro histórico, foram considerados património mundial, pela UNESCO.

Tendo como centro da minha atividade a cidade do Porto e por nela se verificar uma presença constante de população brasileira, delimitamos nosso campo empírico à observação de oferta gastronómica da cidade, seleccionámos um conjunto de restaurantes, menus e realizámos entrevistas aos chefes de cozinha e ainda, procedemos à observação de produtos alimentares oriundos do Brasil nas quatro principais cadeias de supermercados da cidade. (Continente, Pingo Doce, Mini Preço e Jumbo, Lidl). O objetivo é identificar produtos utilizados na alimentação brasileira e sua presença nas cadeias de distribuição portuguesas, nos menus dos restaurantes e nas práticas dos chefes de cozinha, indiciando a presença de novos hábitos gastronómicos.

Da oferta existente na restauração, seleccionamos seis restaurantes tradicionais e quatro mais recentes, de cozinha diversificada, em diferentes zonas da cidade, onde realizámos entrevistas aos respetivos chefes de cozinha. Foram os seguintes, os restaurantes selecionados e sua localização:

##### **Restaurantes de cozinha tradicional portuguesa:**

- 1- O Escondidinho - Rua Passos Manuel, 142.
- 2- A Casa Aleixo – Rua da Estação, 216.
- 3- Cervejaria Galiza – Rua do Campo Alegre, 55, Massarelos.
- 4- Museu dos Presuntos – Rua Padre Luís Cabral, nº 1070
- 5- Cozinha do Mariz Take-away. Avenida Joaquim Neves dos Santos, n.º 749.
- 6- Museu D’Avó – Travessa de Cedofeita, 56.

##### **Restaurantes recentes de cozinha diversificada portuguesa:**

- 7 - Pimenta Rosa - Centro Comercial Miguel Bombarda.
- 8 - Alma Portuense I. Rua dos Heróis e dos Mártires de Angola, 41.
- 9 - Alma Portuense II. Praça Parada Leitão, nº 17.
- 10 - Restaurante e Bar Galeria de Paris. Rua Galeria de Paris, nº 229.

Através da observação da oferta presente em supermercados e restaurantes selecionados pretendemos verificar as alterações ao nível dos produtos alimentares na cidade e na oferta gastronômica, nomeadamente, se há alteração nas ementas oferecidas ou se há introdução de gostos e sabores de origem brasileira.

Sendo o Porto uma cidade cosmopolita para a conhecer bem é necessário sentir os cheiros e as cores que lhe dão um ambiente singular. Tem uma gastronomia riquíssima e vasta quantidade de pratos tradicionais, entre os quais sobressai as *Tripas à moda do Porto*, que remonta, segundo a tradição, a 1415 e a francesinha, uma invenção, na década de sessenta do século XX, de um emigrante retornado de França. Entre a tradição e a inovação procuraremos analisar o efeito das trocas culturais, que acontecem através da circulação das pessoas, nesse processo de inovação gastronômica. Sem esquecer que existem outros fatores que intervêm nas transformações do gosto, como a publicidade ou a moda.

### 1.5. Referencial Teórico e Metodológico da Investigação

Michel de Certeau, Luce Giard e Pierre Mayol com sua obra **A Invenção do Cotidiano** (1996) é o principal referencial teórico usado nesta pesquisa. Para o Autor, o cotidiano

é aquilo que nos é dado cada dia (ou que nos cabe em partilhar), nos pressiona dia após dia. Oprime, pois existe uma opressão no presente”. (...) O cotidiano é aquilo que nos prende intimamente, a partir do interior. (...) É uma história a caminho de nós mesmos, quase em retirada, às vezes velada. (...) Talvez não seja inútil sublinhar a importância do domínio desta história “irracional”, ou desta ‘não história’. “O que interessa ao historiador do cotidiano é o invisível...” (Certeau, 1996: 31).

A história do tempo presente liga-nos ao futuro com o olhar preso no tempo e nas formas como vamos construir o conhecimento. Quando eu percebo este lugar eu percebo o meu lugar, como ser temporal, o modo e a maneira que vou produzindo o conhecimento. O autor em todo o tempo nos coloca como sujeitos no cotidiano a pensar o nosso lugar no tempo. A partir de mim, de minha história, onde vou dando voz a mim mesma (sujeito). Em relação às práticas culturais, apresenta uma conceção de cultura no plural, uma cultura múltipla, de práticas comuns, do dia-a-dia, enraizadas em cada um dos sujeitos. Onde coloco o imigrante brasileiro, nesta construção e a perceber o seu lugar, fora do seu país,

onde este imigrante vai inventando e inovando o cotidiano com elementos e lembranças do gosto, com alteridade. Desta forma este sujeito (imigrante) pode manifestar emoções, relações sociais, sua identidade coletiva dentro da arte de fazer e saber, uma forma de comunicação, assim como a fala, ele pode se construir numa narrativa de memória social de uma comunidade. Certeau mostra-nos esta liberdade de mergulhar na invenção do cotidiano, o estar atento para entender que “as artes de fazer” é um lugar de liberdade, são maneiras que cada sujeito interpreta ou lida com a cultura, trabalhada com várias informações que recebemos, e produzimos algo novo. É um lugar de liberdade e de criatividade, que são elementos fundamentais para a sociedade contemporânea, baseada no diálogo e na valorização das diferenças existentes, onde o cotidiano apresenta múltiplas alternativas.

A uma produção racionalizada, expansionista além de centralizada, barulhenta e espetacular, corresponde outra produção, qualificada de ‘consumo’: esta é astuciosa, é dispersa, mas ao mesmo tempo ela se insinua ubiquamente, silenciosa e quase invisível, pois não se faz notar com produtos próprios, mas nas maneiras de empregar os produtos impostos por uma ordem econômica dominante.” (Certeau, 1994: 39).

Segundo o Autor estes produtos que o homem comum elabora em seu cotidiano devem se sobrepor aos produtos culturais ofertados no mercado de bens existentes na sociedade, sejam materiais ou simbólicos. “Seu trabalho efetua uma dupla erosão: aquela que, de dentro da linguagem ordinária, mostra esses limites; aquela que denuncia o caráter irreceptível (o nonsense) de toda sentença que tenta uma saída para aquilo que não se pode dizer”. (*Idem*: 69). O Autor mostra-nos que estas linguagens ordinárias ou práticas, são as maneiras como cada um de nós, sujeitos, interpretamos e olhamos a cultura. É o ponto de vista de quem recebe esta cultura, onde este sujeito que a recebe não é um sujeito passivo; recebe e produz conhecimentos fragmentados, na construção de novas visões e na valorização do sujeito. O sujeito ordinário se move no campo das táticas, lugar onde eles não são donos, só tem como aliado o tempo e as astúcias. Busca nessas noções a medida das relações de forças existentes na sociedade, nas produções realizadas por quem ocupa uma posição dominante. Segundo o Autor são os sujeitos no seu cotidiano, onde estão ao mesmo tempo se submetendo a determinadas estratégias, que estão articulando astúcias, outras maneiras de subverter os mecanismos que são impostos, ou seja, desenvolvendo táticas de sobrevivência.

“Para que haja cultura, não basta ser autor das práticas sociais; é preciso que essas práticas sociais tenham significado para aquele que as realiza.” (*Idem*: 142). Partindo desta afirmação o cotidiano é tomado neste estudo como uma forma e um objeto de reflexão sobre o modo como os imigrantes brasileiros se adaptam aos diferentes cotidianos, se reorganizam sem perder a essência das suas raízes e produzindo uma “cultura” de saber fazer, de consumo e experiências, em múltiplas circulações através do tecido social. “A toda vontade construtiva são necessários sinais de reconhecimento e acordos feitos acerca das condições de possibilidade, para que seja aberto um espaço onde se desenvolva.” (*Idem*: 34). O Autor mostra uma preocupação constante com o papel de quem produz, onde se encontra, como constrói o discurso. A partir da teoria da comunicação, considera o recetor não como sujeito passivo, mas um sujeito que recebe e trabalha com várias informações e possibilidades, produtor ativo de conhecimento, a partir do momento que vai lidando com estes vários fragmentos e vai sintetizando outro conhecimento, a partir da sua própria cultura. Com este conhecimento o recetor passa de momentos solitários para outros, de interação e de socialização, que o encontro com outros grupos possibilita.

Esta ponte que Certeau estabelece e as mudanças culturais e liberdades cotidianas sugeriu-nos um olhar para a literatura e a forma como descreve e usa a culinária. Alguns autores como Beatriz Berrini (1995 e 1997), investigadora brasileira de literatura e especialista em Eça de Queiroz, enfatiza a importância da gastronomia nas obras de Eça de Queiroz onde Eça “Procurava evidenciar e perceber as mudanças da sociedade capitalista e estruturar e problematizar, literária e gastronomicamente em As Cidades e as Serras as profundas contradições sociais e económicas da sociedade e da identidade portuguesa” (54-55). O interessante em suas obras, é que Eça continuou fiel à tarefa que se tinha imposto de se mostrar aos compatriotas como espelho a sociedade portuguesa. Usou a literatura para criticar as mudanças da sociedade burguesa e do capitalismo da época

Dário Moreira de Castro Alves que estudou em profundidade as obras de Eça de Queirós, tendo publicado vários livros, entre eles **Era Tormes e Amanhecia: Dicionário Gastronômico Cultural de Eça de Queiroz**, em dois volumes, em que descreve minuciosamente os termos culinários usados em cada obra de Eça. Através dos hábitos de servir e estar à mesa o autor caracterizava os comportamentos e a sociedade da época, já que todos os grandes momentos familiares e sociais são marcados por cerimónias e convivialidade à mesa.



Em **Fisiologia do Gosto**, editado em 1840, Brillat-Savarin, afirma que o “gosto, que tem como excitante o apetite, a fome e a sede, é a base de diversas operações de que resultam o crescimento, o desenvolvimento e a conservação do indivíduo, permitindo a reparação das perdas causadas pelas evaporações vitais.” (1840:43). Desta afirmação do autor sobre a importância da alimentação na conservação da vida, leva-nos a questionar o ato de sobreviver do imigrante mas também das suas necessidades não só de satisfação fisiológica como também nos leva a restaurar hábitos e lembranças oriundos de sua pátria mãe. Para Cascudo “o paladar é o último a se desnacionalizar no ser humano pois caminha juntamente com a sociedade, a cultura, o tempo, o espaço e a sua história alimentar permeada por toda sua vida.” (1983:17)

Segundo Brillat-Savarin, o gosto pode ser encarado sob três aspetos:

- 1 – No homem físico, é o aparelho por meio do qual ele aprecia os sabores;
- 2 – Em relação ao homem moral, é a sensação que excita, no centro comum, o órgão que foi impressionado por um corpo saboroso;
- 3 – Por fim, considerado na sua causa material, o gosto é a propriedade de um corpo para impressionar esse órgão e para despertar a sensação. (2010:44)

O gosto parece ter duas utilizações principais:

- Convida-nos, através do prazer, a reparar as perdas contínuas resultantes da ação da vida.
- Ajuda-nos a escolher, entre as diversas substâncias que a natureza nos apresenta, as mais apropriadas para a nossa alimentação.

Segundo o autor, o gosto promove três sensações: a sensação direta que é a primeira percepção que se dá no contato do alimento com a boca; a sensação completa que é a que ocorre quando o alimento passa para o fundo da boca, liberando seu gosto e perfume; a sensação reflexiva, que é o juízo que a alma faz sobre as impressões que lhe são transmitidas. Brillat-Savarin termina uma de suas meditações, expondo a sua intenção de nos mostrar “como a necessidade de comer, que inicialmente não passava de um instinto, se tornou uma paixão influente que adquiriu um ascendente bem acentuado em relação a tudo o que tem a ver com a sociedade.” (2010:48)

Historiadores e antropólogos como Massimo Montanari (2004) e Richard Wrangham (2010), para quem os valores do sistema alimentar são resultados da representação dos processos culturais, e “a relação humana com alimentos se estabelece segundo critérios económicos nutricionais, simbólicos e sexuais”(Montanari, 2004:10).

A II Guerra Mundial originou estudos sobre a dieta alimentar, com vista a manter a satisfação dos soldados. Nesses estudos a importância do *flavour* da comida ficou bastante evidenciado e cientificamente comprovado, quando os soldados americanos destacados para a Europa rejeitavam a alimentação oferecida, agravando significativamente o estado depressivo da tropa, mesmo esta sendo escrupulosamente cuidada quanto aos nutrientes e formas adequadas de preparo. Segundo Hipólito Reis (2008), Rose Marie Pangborn e Gerald F. Russel, embora ainda apenas com preocupações comportamentais, comentaram, a propósito, que os nutricionistas e os dentistas tinham esquecido que as condições de estresse e de privações fisiológicas e/ou sociais fazem com que as pessoas deem uma inusitada importância ao flavour dos alimentos. Acrescentam, que este fenómeno se verifica em muitos outros casos, como por exemplo, com doentes dos hospitais, com os residentes em lares e com os detidos nas prisões. Também para os imigrantes, é importante o flavour dos alimentos. O cheiro de certas frutas, o gosto, a variedade e também com outros produtos, fazem com que o imigrante traga à sua memória o gosto e a saudade de tudo que ficou para trás.

#### **1.5.1. Algumas perspetivas sobre Gastronomia e Cultura.**

*“A gastronomia refere-se à relação sensitiva com os alimentos.”*

*(Reis, 2008:79)*

A alimentação é condição essencial à vida humana pois através dela o organismo obtém os nutrientes necessários ao funcionamento. Segundo Maciel (2002:148) o ser humano ao alimentar-se cria práticas e atribui significados àquilo que vai além da utilização dos alimentos pelo organismo. Segundo Proença (2010: 18), a alimentação constitui uma das atividades humanas mais importantes, por envolver aspetos económicos, sociais, religiosos científicos, políticos, psicológicos e culturais fundamentais na dinâmica da evolução das sociedades. Podemos ainda acrescentar os aspetos religiosos, pois para Luís Lavrador (Revista Visão, 2015:18) abrir a Bíblia é

escancarar a porta de uma cozinha e entrar num mundo onde a linguagem se traduz em odores, cores e sabores. Deus é apresentado como um arquiteto que desenhou o mundo como um grande e luxuoso restaurante. Neste sentido as práticas de cozinhar e de comer criam cultura e remetem simultaneamente para ritualizações sociais de diferentes tipos.

A alimentação sempre esteve relacionada com a história dos diferentes povos. Os seres humanos alimentam-se conforme o que produzem e de acordo com a sociedade, o grupo a que pertence, estabelecendo distinções e marcando fronteiras precisas (Maciel, 2001: 33). Neste sentido, as práticas alimentares e os hábitos que estão relacionados ao ato de comer são fenómenos socioculturais historicamente construídos pela humanidade e que variam conforme a cultura, condições geográficas, convenções sociais e acúmulos de experiências (Barbosa, 2012: 1-14).

Assim, para se caracterizar e compreender as origens dos hábitos alimentares, é preciso recordar o passado, os costumes, a colonização e a evolução da sociedade como um todo até se chegar ao período atual (Racine & Radaelli, 2009: 19). Neste sentido, pode-se compreender que nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. Como afirma Santos “a historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais, como espelho de uma época e que marcaram uma época. Desta forma, uma comunidade pode manifestar na comida emoções, sistemas de pertença, significados, relações sociais e sua identidade coletiva” (Santos, 2011: 108)

Sobre a relação identidade e cultura, entendemos que o modo alimentar é a expressão popular legítima que permite revelar uma cultura. O comer de determinado povo revela fragmentos de seu pensar, de seu fazer e de seu modo de vida. Ele traduz a estrutura de determinada organização social, suas tradições e seu mundo de significações. Pode, também, ser comparado a um texto complexo que denuncia característica sobre uma gente. É instrumento que evidencia aspectos referentes às formas de interpretar e de representar o mundo. São sabores que desnudam saberes, ou seja, uma cultura. (Nunes, 2001: 44).

Outra referência na gastronomia brasileira, Câmara Cascudo, afirma que o

“ato de alimentar-se foi, de todos os actos naturais existentes, o único que o homem cercou de cerimonial e transformou lentamente em expressão de sociabilidade, ritual político e aparato de alta etiqueta. Compreendendo o homem, a sua significação vitalizadora, usou-a como função simbólica de fraternidade, um rito de iniciação para a convivência, para a confiança na continuidade dos contactos” (Cascudo, 2004, *apud* Sousa, 2010: 15).

Foi para pela necessidade de conseguir alimento que o homem estruturou e formou os primeiros grupos para a caça e plantio. Pelo comer, que é intrínseco a todas as organizações sociais, podemos identificar tanto aspectos culturais sobre os povos quanto captar as particularidades dos indivíduos, pertencentes a determinados grupos (Nunes, 2009:12). O homem pré-histórico era omnívoro, ou seja, comia de tudo. Com o homem contemporâneo, já é bem diferente. Nem todos os animais e vegetais presentes na região fazem parte da sua cozinha. Muitos preceitos religiosos e culturais determinaram os costumes existentes nos dias de hoje (Recine & Radaelli, 2009: 19). As formas primárias de alimentação alteraram-se pelo cultivo dos alimentos associados ao uso do fogo, criando símbolos e ritos. É por isso que a comida pode ser considerada “o caráter essencial da cultura” (Le Goff, 2003 *apud* Nunes, 2009:12).

Carregada de significações históricas construídas ao longo do tempo, a alimentação é dinâmica e se transforma de acordo com as transformações da própria sociedade (Barbosa, 2012:2). Já na Grécia Antiga o ato de comer torna-se a arte de receber, surgindo escravos especializados na culinária. Os jantares gregos e romanos eram divididos em duas partes: a primeira dedicada à refeição, com mesas baixas e retangulares, onde se comia em silêncio, e a segunda, o simpósio ou *comessatio* em redor de mesas menores e redondas, onde as mulheres não compareciam. Eram as festas. São célebres os banquetes romanos, de gastronomia refinada e a criativa, longos e exagerados.

Segundo o número especial da Revista Visão (2015), dedicado à gastronomia, no século XV, D. Duarte chamava aos excessos de consumo de vinho “escravidão da bebedice”. Houve uma popularização dos talheres, importância das especiarias. As viagens de navegação levavam sementes, raízes e cereais e traziam as novidades de lá. Os temperos, muito procurados, eram usados com maior moderação e os aromáticos foram acrescentados às bebidas, surgindo assim os licores. A Idade Moderna viu surgir mais requinte na alimentação, devido aos progressos agrícolas e ao comércio internacional, substituindo gradualmente a ostentação e rudeza dos hábitos medievais. Segundo a mesma fonte, só a partir do final do séc. XVI, com a inquisição, o porco se instalou como alimento na Europa meridional, nomeadamente no Alentejo. Na Idade Moderna, o alimento que se identifica com Portugal foi o bacalhau, que tem também uma presença transversal na cultura portuguesa que extravasa a gastronomia.

Refletindo sobre a mesma questão, João Paulo Oliveira e Costa, docente da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa, refere que ao longo do Século XVII, muitos sabores foram experimentados pelos navegadores que

exportavam até países longínquos, como o Japão, sabores e hábitos comuns aos europeus. São de referir a introdução do açúcar e do azeite na dieta alimentar japonesa, por intermédio dos portugueses. (Revista Visão, 2015, nº28). Ainda hoje existe um doce tradicional japonês que é reconhecido como tendo sido uma introdução dos portugueses; trata-se do *Castela*, uma espécie de pão-de-ló. Segundo o autor “os descobrimentos iniciaram uma nova era da humanidade e nesta aventura que pôs em circulação pessoas, animais, plantas, objetos e ideias, muitas dietas alimentares também ganharam novos ingredientes e novos sabores” (*Ibidem*).

Valorizar a compreender a história do quotidiano, de que o cozinhar faz parte, é lembrar quem somos. É um constante exercício de auto afirmação em torno dos alimentos que caracterizam toda uma era da transformação e inovação. Por exemplo, a cozinha brasileira tem por base a cozinha portuguesa, com outras duas grandes influências - a indígena e a africana. Mas houve inúmeras variações, desde os ingredientes a nomes e combinações, como pode ser visto, por exemplo, no caso do cozido, que em Portugal é riquíssimo em derivados de porco e, no Brasil, farto em legumes e carne de vaca (Racine & Radaelli, 2009: 19).

A Organização Mundial de Saúde (OMS) reconhece a importância da alimentação fora de casa na vida contemporânea quanto, no documento Estratégia global para alimentação, atividade física e saúde, os restaurantes comerciais e coletivos são citados dentre os seus parceiros preferenciais para a consecução dessa estratégia.” (Proença, 2009: 43). Neste sentido, Santos em sua definição de cozinhas faz referências importantes sobre os produtos, trocas e as culturas. “As cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais.” (Santos, 2011: 12-13).

É possível ainda, afirma Proença, encarar tais alterações como “adaptações às estruturas culinárias do país receptor, ou seja, ao fazer essas modificações são introduzidos novos pratos na culinária do país estrangeiro, preservando algumas características da culinária de origem.” (Proença, 2014: 44). Desse modo, a culinária dos restaurantes estrangeiros faz sua comida típica com o “molho” da cozinha recetora.

“Essas adaptações, afetam não apenas os produtos ou os sabores, mas também as estruturas profundas da culinária de origem. É possível ainda encarar tais alterações como adaptações às estruturas culinárias do país receptor, ou seja, ao fazer essas modificações são introduzidos novos pratos na culinária do país estrangeiro, preservando algumas características da culinária de origem.” (Proença, 2010: 43).

Segundo Maciel (2001: 19), outro aspeto de importância fundamental quanto à alimentação humana relaciona-se *com quem* comemos, implicando em divisões por sexo, família, idade, status, etc. O *com quem* envolve partilha, comensalidade, o que transforma o ato alimentar em um acontecimento social. A palavra companheiro (como no francês *compagnon* e no inglês *companion*) provém de *cum panem*, "os que compartilham o pão". "Assim, a comensalidade, o "comer juntos", é o momento de reforçar a coesão do grupo pois ao partilhar a comida partilham sensações, tornando-se uma experiência sensorial compartilhada." (Maciel, 2001:24). É importante considerar, também, que um alimento pode evocar a memória e despertar lembranças de um momento outrora vivido. Sendo assim, este conhecimento, se não registrado pode se perder, e as gerações futuras não terão oportunidade de conhecer esse passado. "É importante a preservação deste saber fazer, a manutenção e transmissão continuada do conhecimento adquirido pelos povos, pois assim fortalece a identidade, a cultura e as práticas de seu patrimônio cultural material e imaterial." (Giustina & Selau, 2009: 49).

"Existe a hipótese de que a globalização, na tentativa de universalização econômica, política, social e cultural e padronização de comportamentos, gera resistências locais que se voltam às tradições, aos antigos hábitos das gerações. Dessa maneira, a globalização pode reforçar a identidade local, resgatando valores e sentidos de determinadas culturas." (Barbosa, 2012:14)

Assim, tão importante quanto conhecer as formas de transmissão de um saber culinário "é buscar compreender como se origina este tipo de conhecimento, que posteriormente será resguardado e repassado para as gerações futuras (Santos, 2005:11).

Verifica-se a ascensão das preocupações com a gastronomia, com destaque para a comida que representa etnias tradicionais. Reconhece-se que essa tendência sempre ocorreu pelas migrações humanas; contudo, com as possibilidades da globalização, as modas gastronômicas vêm se repetindo com maior velocidade. "Assim, observa-se o destaque recente da comida japonesa, tailandesa, mexicana, peruana e turca, em muitos lugares, além dos restaurantes ditos típicos, simplesmente misturando-se às comidas locais" (Proença, 2014: 22).

### 1.5.2. Metodologia da Investigação e organização do estudo

*“Diz-me o que comes, e dirte-ei o que és.”*

*(Eça de Queirós cit in Berrine, 1997:170)*

O presente trabalho será de natureza cultural e qualitativa, procurando analisar as trocas culturais entre Brasil e Portugal, através de pessoas comuns, que emigram e trabalham na cidade do Porto. Optamos por uma abordagem do quotidiano relacionada com pequenas alterações, quase invisíveis, que se vão realizando ao nível do gosto alimentar e criando novas tradições.

A pesquisa qualitativa busca uma compreensão particular daquilo que estuda inserido no espaço e num tempo preciso. Permite discutir os variados aspetos do cotidiano das diferentes classes e grupos sociais. A pesquisa histórica tem o propósito de demonstrar os sucessos, fracassos, ocorrências em geral ou eventos no âmbito de interesse do historiador, e se entende por metodologia o modo pelo qual são enfocados os problemas e se buscam as respostas.”<sup>6</sup>

A pesquisa qualitativa busca uma compreensão particular daquilo que estuda; não se preocupa com generalizações populacionais, princípios e leis. O foco de sua atenção é centralizado no específico, no peculiar, buscando mais a compreensão do que a explicação dos fenômenos estudados. Isso não significa, entretanto, que seus achados não possam ser utilizados para compreender outros fenômenos que tenham relação com o fato ou situação estudada. (Nogueira-Martins & Bógus, 2004: 49)

Segundo Flick (2010), que cita Denzin & Lincoln (2005) a investigação qualitativa consiste em um conjunto de práticas interpretativas e materiais, que tornam o mundo visível através de uma série de representações como notas de campo, entrevistas, conversas, fotografias, gravações e anotações pessoais. “O processo de investigação implica uma postura interpretativa e naturalística diante do mundo” (Flick, 2010:16). Para o autor “Isso significa que pesquisadores desse campo estudam as coisas em seus contextos naturais, tentando entender ou interpretar os fenômenos em termos dos sentidos que as pessoas lhes atribuem.” (Denzin & Lincoln, 2005 *apud* Flick, 2010: 16).

---

6 DENZIN, Norman K.; LINCOLN, Yvona S. - Introdução: a disciplina e a prática da pesquisa qualitativa. In: DENZIN, N. K. e LINCOLN, Y. S. (Orgs.) - **O planejamento da pesquisa qualitativa: teorias e abordagens**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

Como metodologia iniciámos a recolha de informações em *websites*, folhetos, revistas e publicações, a partir da bibliografia proposta com o objetivo de caracterizar os diversos temas relacionados com a pesquisa. No âmbito de coleta de dados sobre os produtos de origem brasileira, os custos, alterações na economia local em decorrência da diversidade e da procura de tais alimentos faremos levantamento em supermercados e hipermercados da cidade do Porto.

Enumerámos as seguintes questões norteadoras da investigação:

- 1 – O contato com pessoas de outras culturas trouxe novas aprendizagens em termos culinários?
- 2 – A circulação de pessoas pelo turismo, emigração, criou novos gostos alimentares na cidade do Porto?
- 3 – A saudade e memória dos sabores da terra do imigrante, levam a alterações dos pratos locais, na construção de uma nova tradição?
- 4 – O contacto entre nacionalidades diferentes provoca um cruzamento de tradições gastronómicas e de importação de géneros alimentares?
- 5 – Houve mudanças práticas na culinária portuense?
- 6 – A identificação de novos gostos e tradições, levaram a um enfraquecimento da própria cultura?

Para responder a estas questões decidimos realizar entrevistas com chefes, cozinheiros de restaurantes tradicionais e restaurantes mais recentes da cidade do Porto, identificando mudanças nas ementas sob influência de sabores estrangeiros. As entrevistas a cozinheiros e chefes de cozinha, tanto brasileiros como portugueses, que se dispuseram a colaborar com o estudo em questão, respeitaram todos os aspetos éticos, tendo sido elaborado um documento de consentimento informado (Apêndice 2), que foi presente a cada um dos entrevistados, no início do processo de entrevista. Elaboramos também um guião de entrevista semi-estruturada (Apêndice 1), que orientou todas as entrevistas, que foram gravadas e transcritas. Simultaneamente recolhemos folhetos sobre ementas e em cadeias de supermercados, que serão também analisados a partir das categorias elaboradas de acordo os objetivos previamente definidos.

O trabalho está organizado em quatro capítulos: introdução onde se apresenta a problemática e se define o objeto de estudo, e seu enquadramento teórico e metodológico, as questões de investigação, os objetivos e o campo empírico a investigar; o capítulo II



em que se apresentam os dados e sua análise; o capítulo III onde se faz uma breve discussão dos resultados e seus limites, seguido das conclusões a que se chegou. Por fim é apresentada a bibliografia utilizada para a realização deste estudo.



## CAPÍTULO II - ANÁLISE DOS DADOS

*“ Cada tradição é filha da história - e a história nunca é móvel ”*

*(Jean Louis Flandrin, 1998:868)*

### 2.1. As entrevistas e sua organização

Tomamos como base para esta investigação o conceito de cozinha tradicional portuguesa definido pela Resolução do Conselho de Ministros nº169/2001, que criou a Comissão Nacional de Gastronomia e a lei nº96/2000, cujo intuito é salvaguardar, valorizar, promover a gastronomia nacional, e que a definiu como:

gastronomia nacional o receituário tradicional português, assente, designadamente, em matérias-primas de fauna e flora utilizadas ao nível nacional, regional ou local, bem como em produtos agro-alimentares produzidos em Portugal, e que, pelas suas características próprias, revele interesse do ponto de vista histórico, etnográfico, social ou técnico, evidenciando valores de memória, antiguidade, autenticidade, singularidade ou exemplaridade. (Ministério da Economia, da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas e da Cultura. Lei nº96/2000)

A lei de 26 de Julho de 2000 intensifica as medidas de preservação, valorização e divulgação da Gastronomia Nacional enquanto valor integrante do Património Português foi complementada posteriormente pela Resolução do Conselho de Ministros de 2001, que define as competências da Comissão Nacional da Gastronomia nos seguintes termos:

- a) O levantamento do receituário tradicional português, em toda a sua diversidade, evidenciando-se os aspectos que o singularizam;
- b) A criação de uma base de dados de receitas e produtos tradicionais portugueses;
- c) A identificação dos requisitos que permitam a certificação de receitas e produtos tradicionais portugueses;
- d) A criação de condições que permitam a inventariação dos estabelecimentos de restauração e de bebidas existentes no país que incluam nas suas ementas receitas da cozinha tradicional portuguesa;
- e) A promoção interna e externa da gastronomia nacional, designadamente com o objetivo de fomentar a procura turística;

- f) A criação de concursos locais, regionais e nacionais de gastronomia;
  - g) A promoção de novas receitas confeccionadas com produtos genuinamente portugueses;
  - h) A contribuição para a melhoria da oferta turística nacional, sensibilizando os diferentes agentes do sector para a necessidade de remodelarem os seus estabelecimentos, tanto no que respeita às instalações como à qualidade do serviço prestado.”
- (Resolução do Conselho de ministros nº169/2001).

Com base neste conceito podemos escolher dos restaurantes existentes na cidade do Porto, o conjunto de chefes de cozinha/restaurante de cozinha tradicional que iríamos entrevistar. Definimos igualmente o conceito de “cozinha diversificada”, com o qual procurámos distinguir a ementa de restaurantes que apesar de terem por vezes uma base de cozinha nacional, apresenta o seu cardápio composto por pratos diversos, incluindo misturas de sabores, de características étnicas diversificadas.

Foram realizadas as entrevistas que organizamos em dois grupos: chefes de restaurantes de cozinha tradicional portuguesa (grupo CT), num total de seis e chefes de restaurantes de cozinha diversificada (grupo CD), num total de quatro, conforme a tabela que se segue.

**Tabela 1** -Restaurantes seleccionados para as entrevistas aos chefes

<b>Cozinha Tradicional (CT)</b>	<b>Cozinha Diversificada (CD)</b>
O Escondidinho (CT01)	Alma Portuense I (CD01)
Cozinha do Mariz Take-Away (CT02)	Alma Portuense II (CD02)
Museu D’Avó (CT03)	Pimenta Rosa (CD03)
Casa Aleixo (CT04)	Galeria de Paris (CD04)
Cervejaria Galiza (CT05)	
Museu dos Presuntos (CT06)	

A entrevista ao restaurante de Take-Away (CT02) foi incluída no grupo de cozinha tradicional, por o *chefe* e proprietário ter definido a cozinha do seu restaurante como “comida tradicional que nós temos, comida caseira. Isto é um negócio familiar, que nasceu do gosto da cozinha que eu tenho e da minha esposa”<sup>7</sup>. Afirma que procura apresentar alguma variedade para atender os clientes, que são de todas as idades.

<sup>7</sup> Entrevista ao chefe Carlos Mariz, do restaurante- CT2.

Incluimos ainda o Museu D'Avó (CT03) neste grupo, apesar de ser um restaurante relativamente recente, pois quer a chefe na entrevista quer os pratos principais do restaurante se incluem na cozinha tradicional portuguesa. Apesar disso nota-se que o restaurante tem uma certa necessidade de se adaptar aos novos gostos e a uma população mais jovem, que abrange também os turistas, nas palavras de Laís Costa<sup>8</sup> Agrupamos ainda neste conjunto o Museu dos Presuntos (CT06), um restaurante de tapas e comida tradicional, que o chefe José Gonçalves afirma ter sido um percussor das tapas no Porto. “As tapas há 21anos eram novidades, hoje em dia não é mais. Sua clientela tem passado de pais para filhos.”<sup>9</sup>

Os restantes elementos deste grupo são restaurantes com trinta anos ou mais e os seus pratos caem na definição padrão do que é a cozinha tradicional. São igualmente casas de referência na restauração portuense:

- O **Escondidinho (CT01)**, que já ganhou duas estrelas Michelin, um restaurante que se dirige para uma clientela média alta e, nas palavras do chefe “naturalmente tudo o que é tradicional, entendo que a nossa cozinha é uma das mais ricas do mundo”<sup>10</sup>

- A **Casa Aleixo (CT04)**, devido à sua história de gerações e segundo sua proprietária “Alguns pratos já são de quase do início do restaurante, que foi do meu avô, eu sou a terceira geração, e foi meu avô que decidiu, portanto a base do restaurante. E que não fogem da linha da comida tradicional.”<sup>11</sup>

- A **Cervejaria Galiza (CT05)**, por existir há 44 anos, e a base é a cozinha tradicional, sendo uma referência segundo o chefe nos mariscos, francesinhas, os bifes da casa e o bacalhau, também.<sup>12</sup>

No segundo grupo – Cozinha Diversificada – inserimos restaurantes mais recentes cujos pratos incluindo receituário e produtos portugueses as suas características dominantes são terem pratos de origem muito variada e os seus chefes, são todos estrangeiros e também os qualificam como tal:

- o restaurante **Alma Portuense I (CD01)** - o chefe Weligton definiu que “sua cozinha varia e com isto o movimento do restaurante aumenta não há rotina..”<sup>13</sup>

---

8 Entrevista à chefe e proprietária Laís Costa, do restaurante- CT03.

9 Entrevista ao chefe José Gonçalves do restaurante –CT06.

10 Entrevista ao chefe e proprietário Amaurílio Barbosa, do restaurante- CT01.

11 Entrevista á proprietária Sara, do restaurante – CT04.

12 Entrevista ao chefe do restaurante- CT05.

13 Entrevista à chefe Lidianne Felix do restaurante- CD03.

- **Alma Portuense-II (CD02)**. É um espaço acolhedor e moderno com o chefe Leonardo. Sua ementa é bastante variada, podendo degustar iguarias típicas à moda do Porto, uma variedades de bacalhau e carnes, incluindo massas entre as quais massa vegetariana. Incluem a famosa feijoada brasileira e sobremesas brasileiras.

- O **Pimenta Rosa (CD03)** é um restaurante alternativo. O conceito é Urban Cuisine, (comida do mundo, caseira e low cost). Situado junto das galerias de arte atende “a muitos jovens, adultos, crianças, idosos”. Segundo a chefe Lidiane Félix tem que ter pratos adequados com todas as idades. Sempre com uma rotatividade de clientes.”<sup>14</sup>

- A **Galeria de Paris (CD04)**, segundo a chefe Priscilla Davanzo tem “visitantes únicos que são os turistas, ao mesmo tempo trabalhadores que vem comer todos os dias, então precisa sempre ser diferente a ementa para eles”.<sup>15</sup>

## 2.2. Análise de conteúdo das entrevistas

Para a análise do conteúdo das entrevistas considerámos três categorias que correspondem de forma geral às quatro perguntas base previamente pensadas - **Alterações de gosto na restauração; Apropriações de gostos no contexto de trabalho com imigrantes; Motivos para a importação de géneros alimentares** - e subcategorias, muitas delas resultantes de subperguntas, que respondiam aos objetivos de investigação inicialmente definidos. Assim, exemplificando, a pergunta e seus desdobramentos visavam conhecer o consumo de produtos gastronómicos com origem no Brasil, que é um dos objetivos deste trabalho e a categoria considerada é “**Motivos para a importação de géneros alimentares**” e como subcategoria consideramos “**Produtos Importados**”, que dividimos ainda em “pratos”, “motivos” e “ocasião”. Elaboramos uma grelha de análise onde agrupamos os segmentos das entrevistas pelas respectivas categorias e subcategorias, que se traduziu nas tabelas apresentadas a seguir, distinguindo sempre os dois grupos de chefes: CT e CD.

### 2.2.1. Alterações de gosto na restauração

Os chefes entrevistados, quer da cozinha tradicional portuguesa quer da cozinha diversificada portuguesa, foram unânimes em considerar que se têm verificado alterações

---

14 Entrevista à chefe Lidiane Félix - CD03

15 Entrevista à chefe Priscilla Davanzo - CD4.

ao gosto na restauração na cidade do Porto, contudo, divergem nos fatores que estiveram nas origens dessas transformações. (Ver Tabela 2)

Os novos hábitos alimentares dos clientes são indicados pelos chefes CT, como aspetos onde se notam as principais alterações de gosto, preocupados mais com a saúde e por isso com a qualidade do que a quantidade de comida. Há preocupações com a gordura, o sal e o açúcar, em particular por parte de clientes mais jovens. Também se verifica a procura de novos sabores e temperos mais refinados – uma certa “gourmetização” da culinária. Entre os fatores considerados mais responsáveis por estas alterações estão o turismo e a procura de novos sabores e experiências e a “preocupação com a apresentação do prato”, mesmo mantendo os pratos tradicionais, a televisão, a oferta nas cadeias de distribuição dos bens alimentares com as campanhas publicitárias e de promoções, que colocam novos produtos no mercado e “incentivam a compra de produtos que não fazem parte do cotidiano” (CT03). Ou seja, podemos verificar que há factores atribuíveis à própria dinâmica da restauração para captar e manter clientes e outros que têm a ver com a oferta produtos e com o turismo e os novos clientes.

Relativamente à cozinha diversificada, os aspetos mais referidos são também os novos hábitos e a necessidade da alteração da rotina, quer por parte dos clientes (estudantes, funcionários públicos ou trabalhadores que comem fora todos os dias) quer dos turistas. Indicam, ainda, que os jovens têm a preocupação com a biossustentabilidade e por isso comem mais vegetais. Os fatores que originam estas alterações são idênticos aos referidos pela CT, nomeadamente o turismo, a oferta de produtos no mercado e a gourmetização, paralela ao que já aconteceu em outros países e que tem a ver com as modas a nível da culinária.

Todas estas alterações são ainda visíveis, de acordo com os entrevistados ao nível dos pratos mais procurados e nas alterações que sofreu a sua confeção. Apesar de se manter a procura dos pratos tradicionais como o caldo verde, as tripas, o chouriço ou o bacalhau por exemplo, eles são acompanhados com guarnições mais saudáveis como legumes e saladas. Além disso, a consciência da importância da alimentação para a saúde faz com que haja uma preocupação com a redução de gorduras e sal. Contudo, as alterações na confeção dos pratos são explicadas pelas transformações sociais na própria produção da matéria-prima e dos normativos da União Europeia e nacionais, quanto à higiene na confeção dos pratos. Além disso, os clientes tornaram-se mais exigentes quer no gosto quer na apresentação dos pratos, sob a influência da publicidade e do acesso à

informação e a receitas, além da própria imaginação, que é valorizada hoje na culinária. (Ver Tabela 3).

Ao nível da cozinha diversificada há o mesmo sentimento de alteração quer nos pratos mais procurados, “pratos tradicionais, com roupagem nova, molhos novos” (exemplo: cabrito assado com molho de alho e hortelã (CD04) e novos pratos (timbale de camarão, pudim de coco, quindim), alguns deles já incorporados na comida tradicional (feijoada, picanha) ou como elementos na sua confeção. Há mesmo quem defenda que se poderia fazer mais recriações de pratos tradicionais, à semelhança do que acontece noutros países, mas que isso exigiria um profundo conhecimento da cozinha tradicional portuguesa. Na opinião desta chefe (CD04) isso tem sido feito de uma forma muitas vezes desajustada e com falta de critério, como acontece em algumas hamburguerias e pregarias. (Ver Tabela 4)

As alterações são explicadas, quer pela própria evolução dos equipamentos de cozinha, que alteram os modos de cocção com o recurso ao vapor seco, a fritadeiras sem óleo, por exemplo, quer pelos efeitos da mídia, como acontece atualmente com o glúten, “que virou veneno” de um dia para o outro e que serve objetivos de mercado pouco éticos. Referem também a procura de uma estética de apresentação dos pratos e os efeitos da imigração, com a presença de trabalhadores de outras origens na restauração e o efeito de oferta de produtos de boa qualidade, vindos de outras origens, nomeadamente do Brasil. (Ver Tabela 4)



**Tabela 2** - Onde se notam as alterações e a que se devem

Objetivo Categoria	Tipo de Restaurante		Onde se notam as alterações	A que se devem as alterações
Alterações de gosto na restauração	<b>Cozinha Tradicional (CT)</b>	CT01	“Correção de hábitos alimentares, preocupação com a saúde. Menos gordura. Refeições mais saudáveis”	“Turistas, procuram pratos mais tradicionais, gostamos mais de novos sabores, novas experiências (...) Alimento forte do turismo, c/ explosão de clientes. A cozinha tradicional se mantém.”
		CT02	“Nota-se mais nos jovens que procuram pratos mais saudáveis.”	“Turismo influência muito no serviço de alimentação no Porto. (...) e a televisão.”
		CT03	“Sim, acho muito, o cliente de há dez anos não é o mesmo cliente de agora (...) os hábitos mudaram, os clientes de hoje em dia tem muito mais a necessidade de ser saudável.”	“Turismo, no Porto o turismo ta bem o ano todo. Campanhas publicitárias as promoções, isso também é apelativo. “ “Promoções no supermercado que incentivam a compra de produtos que não fazem parte do cotidiano.”
		CT04	“Sem dúvida, cada vez mais as pessoas estão mais exigentes, não vão mais pela quantidade, mas sim pela qualidade dos produtos e sabores. (...) preocupado com a saúde.”	“Preocupação com a apresentação do prato, (...) Antigamente não se preocupavam em ter legumes e vegetais, nos pratos e hoje é obrigatório.”
		CT05	“Basicamente no corte de alguns produtos, no sal, açúcar.”	“Tem havido algumas mudanças.”
		CT06	“Temperos mais refinados, comidas mais gourmet.”	“A restauração é muito com modas. Exemplos: Gin, a caipirinha, o sushi, comidas gourmet. Hoje em dia as tapas são mais elaboradas.”
	<b>Cozinha Diversificada (CD)</b>	CD01	“Sim. Hoje é muito variável, se tiver comida angolana, portuguesa, se tiver uma comida francesa”	“(…) eles querem experimentar um pouco de cada coisa. [...] Isso faz o movimento dobrar e sai da rotina. Acho que é no Porto. As pessoas habituaram com comidas de outros países. E as ofertas dos produtos.”

	<p>CD02</p> <p>“Tem havido alteração de gosto, é da fatia do público jovem. Não é o público que mantém a restauração no Porto. É um público que preocupa com a biosustentabilidade. Mas esse público não é o que aquece essa economia da restauração.”</p>	<p>“O que sustenta o restaurante hoje em dia é o público que trabalha que come fora todos dias.” “Turismo influencia muito no serviço de alimentação no Porto.”</p>
	<p>CD03</p> <p>“Sim. Temos que estar sempre mudando o cardápio, estamos lidando com pessoas e os gostos são diferentes. Temos que alterar certas coisas, e ouvir opiniões dos clientes.”</p>	<p>“Tudo um pouco. Ao turismo, estudantes, funcionários públicos (...) inquirir o cliente sobre as suas opiniões e gostos.”</p>
	<p>CD04</p> <p>“ Fenómeno da Gourmetização”</p>	<p>Especialmente aqui no Porto [...] A gente tá vendo este fenômeno que aconteceu em São Paulo, Buenos Aires, Paris, Nova York. Há uns anos atrás essa gourmetização de tudo[...]. Quando eu cheguei aqui no Porto há dois anos atrás tinha menos restaurantes típicos. Dentro dessa temática do que hoje. Acho que é no Porto. As pessoas habituaram com comidas de outros países. E as ofertas dos produtos.</p>

**Tabela 3 - Pratos mais procurados**

Objetivo Categoria	Tipo de Restaurante		Pratos mais procurados	
			Agora	Antigamente
Alterações de gosto na restauração	<b>Cozinha Tradicional (CT)</b>	CT01	“Bacalhau à escondidinho, Tornado à escondidinho, Bife chateaubreand, Cataplanas, Polvos e Peixes ao sal.”	“Bacalhau, Carnes e lagostas, e as Sobremesas conventuais.”
		CT02	“Pratos diatéticos, mais saudáveis.”	“Comida mais tradicional, mais fortes e pesadas.”
		CT03	“Saem bastante caldo verde, o chouriço assado, as moelas, aquelas coisinhas para picar, saladinha.”	“Era tudo, as coisas mais pesadas, tripas, francesinhas.”
		CT04	“Filetes, tem sempre grande peso, marcamos por essa diferença, não há gente que os faça tão bem como nós.”	“Filetes.”
		CT05	“Mariscos, Francesinhas, Bife da casa, o Bacalhau, e a feijoada baiana.	“Basicamente foram sempre estes. Tem havido mais pra legumes e saladas, guarnições.”
		CT06	“80 % As tapas. Chouriço assado, queijos com orégãos, azeite e alho. Bifanas, as moelas, batatas fritas.”	“Tapas porque era o único há 21 anos.” mais saudáveis, introdução de pratos estrangeiros (Feijoada brasileira)”
	<b>Cozinha Diversificada (CD)</b>	CD01	“Feijoada brasileira, timbale de frango, timbale de camarão. Sobremesas: Pudim de côco. Quindim de iaia, manjar dos Deuses.”	“Os pratos tradicionais portugueses.”
		CD02	“Comida brasileira: Feijoada, picanha, estes pratos já estão incorporadas nos pratos portugueses”	“Os pratos mais tradicionais.”
		CD03	“São todos os pratos. Por exemplo: as Pataniscas, a Vitela e o Salmão.”	“Todos os pratos são bem recebidos pelos clientes.”
		CD04	“Pratos tradicionais, com roupagem nova, molhos novos.”	“Bacalhau com natas, polvo a lagareiro, arroz de pato, feijoada brasileira.”

**Tabela 4 - Alterações na confecção**

Objetivo Categoria	Tipo de Restaurante		Alterações na Confeção		
			Sim	Não	A que se devem
Alterações de gosto na restauração	<b>Cozinha Tradicional (CT)</b>	CT01	X		“Aos programas de televisão, pratos mais saudáveis, a gastronomia, turismo religioso, turismo arquitetural, novos hábitos trazidos com os emigrantes.”
		CT02	X		“Tem havido alterações a nível de sal, de condimentos, gorduras, tem tentado cozinhar o mais saudável possível.”
		CT03	X		“Os pratos tradicionais se mantem. Há uma consciência.”
		CT04	X		“eu acho que é inevitável que hajam alterações porque os próprios produtos , a matéria prima já não é a mesma que era antigamente. Portanto, por muito que a gente queira fazer igual há coisas que são modificadas”. “para matar uma galinha tem que ser com todas as exigências”. Há também a pressão do mercado para fazer crescer o produto...(…) normas todas da União Europeia.”
		CT05	X		“Talvez porque fazem menos mal, não é? Pelo menos é aquilo que dizem as pessoas”
		CT06	X		“Os programas têm sido macrotendências. As pessoas hoje em dia têm mais acesso à informação do que tinham antes e as receitas são inovadas....com a publicidade...com as cadeias de abastecimento...com produtos diferentes e variados...produtos já quase acabados têm influenciado muito porque ...se prima por uma comida rápida.”
	<b>Cozinha Diversificada (CD)</b>	CD01	X		“Curiosidade dos clientes. Comem com os olhos, comentam com outros.” “...o método de cocção ...globalização... evolução dos equipamentos de cozinha ... a comida molecular .... Não tem a essência da comida feita no tacho, ...colocando ali a alma e o sentimento e todo o gosto naquela comida.(...) do dia para a noite o glúten vira veneno por conta da mídia que consegue fazer isso para vender o que convém”
		CD02	X		“Alterado principalmente o método de confecção, Master Chefe, globalização, evolução dos equipamentos de cozinha etc. Valorização dos produtos de origem brasileira, oferta dos produtos, onda de imigração, mão-de-obra imigrante e matéria-prima brasileira de excelente qualidade.”

CD03	X	“Eu só sei que o alimento é confeccionado e temos clientes que consomem.O porquê eu não sei.”
CD04	X	“Podia ter mais...Onda gourmetizadora, onda fusion.” “Aparece muito nisso nas hamburgarias, nas pregarias (...) fica uma coisa esquisita para se comer no pão. Eu acho que falta um pouco de critério”

### **2.2.2. Apropriações de gostos no contexto de trabalho com imigrantes**

No contexto das relações de trabalho na restauração portuense verifica-se a existência de vários trabalhadores imigrantes, de diferentes procedências entre as quais alguns brasileiros. Verifica-se uma diferenciação ao nível dos chefes dos restaurantes da cozinha tradicional e da diversificada: os primeiros são todos portugueses e os segundos todos brasileiros. Talvez devido a essa circunstância os restaurantes de cozinha diversificados todos têm trabalhadores imigrantes enquanto nos primeiros só cinquenta por cento deles têm presentemente imigrantes. (Ver Tabela 5). Os chefes de cozinha diversificada têm um discurso positivo face ao imigrante, considerando que trabalham mais, são mais afetuosos. Consideram que “os portugueses reclamam o tempo inteiro”, estão para ganhar dinheiro e não veem a cozinha como uma carreira. Afirmam que no passado eram muito preconceituosos e difícil um estrangeiro trabalhar com os portugueses. Contudo ao analisarmos os possíveis contributos desses trabalhadores imigrantes nada diz sobre isso. Este silêncio significa, de certo modo, uma perspetiva de utilização de uma mão-de-obra mais barata e mais desprotegida em termos de direitos laborais – mais dóceis. Já os chefes da cozinha tradicional têm na maioria um discurso discriminatório sobre os trabalhadores portugueses que é marcadamente ideológico, afirmando que “os portugueses se habituaram mal devido aos subsídios e não querem trabalhar” (CT02), não se querem sujeitar nem dão valor ao trabalho e “são muito sindicalistas” (CT06), reclamam muito. Por isso justificam a necessidade de mão-de-obra imigrante. Contudo dois restaurantes – CT03 e CT04 – consideram que as relações de trabalho mais ou menos fáceis têm mais a ver com características pessoais e não com a nacionalidade. Nestes casos têm uma valorização positiva do contributo dos trabalhadores imigrantes, afirmando que trazem por vezes ideias para renovar o cardápio, com a criação de novos pratos. Pode-se também interpretar estes diferentes discursos considerando que os chefes estrangeiros têm a experiência da dificuldade de aceitação e integração e ao falar dos seus trabalhadores estão falando de si mesmos e das suas dificuldades passadas. Já os chefes portugueses, que desvalorizam os trabalhadores portugueses parecem querer fugir à questão da apropriação dos gostos através do pessoal imigrante, que dizem valorizar mas que facto não se traduz no reconhecimento dos seus saberes. Por outro lado, ao reproduzir um discurso ideológico patronal, revelam a dificuldade em aceitar os direitos trabalhistas. (Ver Tabela 6)

Relativamente às razões que levam a mudar os cardápios os chefes reiteram os motivos já presentes na categoria anterior, a saber: atender aos gostos dos clientes e a necessidade de variar; a facilidade de encontrar os produtos e a acessibilidade dos preços. (Ver Tabela 6)

**Tabela 5 - Trabalhadores Imigrantes**

Objetivo Categoria	Tipo de Restaurante		Tem trabalhadores imigrantes			
			Br Sim	Br Não	Nacionalidade	Interação no trabalho
Apropriações de gostos no contexto de trabalho com imigrantes	<b>Cozinha Tradicional (CT)</b>	CT01	(Já teve)	X	Bangladesh Trouxe toques da cozinha grega, da ilha Mykonos”	“Os portugueses não se querem sujeitar ao trabalho da restauração e hotelaria (...) assim temos um grande défice de oferta de mão-de-obra.”
		CT02		X	Tenho de outras nacionalidades	“Tem ficado complicado, não querem trabalhar muito, então temos que recorrer a estrangeiros (...) Os portugueses se habituaram mal devido aos subsídios e não querem trabalhar.”
		CT03	X		Cabo Verde, brasileiros.	“Os portugueses estão numa fase que não dão valor ao trabalho na restauração, olham para restauração com uma ideia, um meio de ganhar dinheiro mas não uma carreira.”
		CT04	X (Já teve)		Só mesmo portugueses	“Não acho difícil, as pessoas são todas diferentes independente da nacionalidade...”
		CT05	X		Temos 2 brasileiros.	“Trabalhar com os portugueses, a gente se entende melhor.”
		CT06	X		“Vários gostos e tradições, criando pratos multiculturais”	“Os portugueses como estão no país são mais exigentes, mais sindicalista (...) o povo português gosta de sindicalizar e pôr tudo em questão.”
	<b>Cozinha Diversificada (CD)</b>	CD01	X		Cabo Verde e Ucraniano, crioulo, brasileiro “Ajuda assim, para todas as ideias. Um trás sua culinária diferente e a gente vai aprendendo com eles cada tipo de prato.”	“Hoje é mais fácil. O imigrante trabalhando com os portugueses eles aceitam mais novas opiniões. Antigamente era insuportável, o preconceito era muito grande.[...]Eu no caso sofri triplo preconceito.”



	CD02	Bra sileir os.	<p>“Sempre. É comum encontrar mão-de-obra brasileira nas cozinhas Italianos, Cabo verdianos Ajuda claro. A cozinha brasileira é muito parecida com a cozinha portuguesa no método de cocção, as matérias-primas são outras, mas o método de confecção é o mesmo.”</p>	<p>“Depende. Os portugueses tá a vontade pra falar alto, bater na bancada [...]É um povo que as vezes para os brasileiros soa estúpidos, soa arrogante. Tem os pés no chão. O brasileiro já vem com o hábito de ser afectuoso, de ser carinhoso de se apegar. E português é mais na lata.”</p>
	CD03	X	<p>Moçambicana, Cabo Verdiana, brasileiro</p> <p>“Gosto muito das opiniões, deixo aberto para que possam dar opiniões”</p>	<p>“É difícil falar. Minha patroa é portuguesa. Como pessoa é maravilhosa. Como profissional não há o que dizer. A questão não é da nacionalidade, mas sim da pessoa, do ser humano, do carater da pessoa.”</p>
	CD04	X	<p>“Depende muito da abertura de cada chefe [...] Me interessa essa abertura, essa mistura de sabores.”</p>	<p>“Todos nós colonizados temos uma coisa de não fazer corpo mole, eu não sei se por causa da tradição da escravatura, a gente foi mão-de-obra por muito tempo. Os portugueses reclamam o tempo inteiro. Os portugueses que trabalham com cozinha tão ali por acaso, talvez não seja a grande vocação deles.”</p>

**Tabela 6 - Mudança do Cardápio**

Objetivo Categoria	Tipo de Restaurante		Mudança de Cardápio				
			Clientes	Funcionários	Necessidade de Variar	Preços dos Produtos	Aquisição
Apropriações de gostos no contexto de trabalho com imigrantes	<b>Cozinha Tradicional (CT)</b>	CT01	Para atender a clientes (turismo)		Para variar		Facilidade de obter os produtos
		CT02	Para atender a clientes (aceitação dos pratos)		Fazer os pratos mais ao gosto do cliente.	O preço dos produtos.	
		CT03		“É sempre enriquecedor, podendo até pôr um prato diferente, coisas que não estamos habituados. Experiência enriquecedora para o restaurante.”	Para variar		Facilidade de obter os produtos
		CT04		“Tive um chefe brasileiro que introduziu a feijoada brasileira com carne de sol”			“Temos fornecedor”
		CT05	Para atender a clientes		Para variar	O preço dos produtos	Facilidade de obter os produtos
		CT06	Para atender a clientes			Para atender a clientes	Facilidade de obter os produtos
	<b>Cozinha Diversificada (CD)</b>	CD01			Novas ideias Para não ter rotina. As vezes		

			querem alguma diferente.	comer coisa	
CD02	Exigência do público. [...] O público português tem comida barata na rua, ele tem o hábito de comer fora e não quer comer todo dia a mesma comida.			O preço da matéria-prima. Aqui no Porto a matéria-prima é barata, e de qualidade	Facilidade de encontrar os produtos
CD03	O tempo. Tentamos não prejudicar o cliente na mudança dos pratos [...]Que não prejudique o sabor, a qualidade da comida Os produtos				
CD04	As pessoas querem pratos leves e que sustentem.		Variar bastante, Ser diferente, pratos criativos e versáteis.		

### 2.2.3. Motivo para a importação de géneros alimentares

Ao questionarmos os chefes CT de como decidem a ementa semanal procurávamos perceber que importância dava aos géneros alimentares que encontravam facilmente, a necessidade de ter em conta os clientes e o consumo de produtos gastronômicos com origem no Brasil. Da análise das respostas podemos retirar as seguintes conclusões: os chefes da cozinha tradicional têm sobretudo uma ementa fixa e ao elaborar as ementas têm por base os pratos os que tem mais saída, a sazonalidade do mercado (CT01 e CT06, ver Tabela 7). Esta sazonalidade manifesta-se principalmente em meses como Dezembro, Abril e Maio (CT01), e inclui a lampreia. Já na primavera inclui uma variedade de saladas e em Outubro alguns pratos de caça.

Notamos que quatro destes restaurantes mantêm as suas ementas fixas, sendo flexível nos períodos de festividades como por exemplo o Natal, São João, dia dos namorados, elaborando os cardápios de acordo com esses temas. A chefe da CT03, disse que ao elaborar sua ementa tem a preocupação em divulgar as culturas de outros países e introduzir produtos de outras origens como exemplificou: “um dia que seja mais dedicado a uma cultura, por exemplo a cultura brasileira, então tentamos introduzir uns produtos.” As ementas elaboradas em pelos chefes da CT02 e CT04 procuram manter-se fiéis às tradições familiares, respeitando toda uma hierarquia vinda de tempos muito remotos como refere CT04 “A ementa é fixa, a base foi decidida pelo meu avô”. Outra cozinha, CT02 mostrou a preocupação ao elaborar a ementa, ao fazer-la conta com a colaboração da esposa, criando assim pratos com produtos que o mercado oferece melhor e com isso ter diversidade de pratos para agradar aos clientes.

Sintetizando, as elaborações das ementas seguem fatores importantes: o mercado, a sazonalidade, pratos diferentes e económicos, que variam semanalmente, com variedades de peixes e carnes. Um dos chefes (CT06) possui uma ementa com 12 pratos, incluindo pratos vegetarianos. Nestas entrevistas fica evidenciado a preocupação com a satisfação dos clientes, desde o mais jovem ao mais velho, pela importância no decidir o que seira melhor nas confeções dos pratos, procurando manter a fidelidade dos clientes e com isto manter um bom serviço.

Já os chefes CD, ao serem indagados como elaboram as ementas e os motivos que eles levam em consideração para criar os pratos, alguns chefes disseram que decidem em cima da hora (CD01), outro disse que por mais que elabore uma ementa fica difícil, pois são os responsáveis pelas compras que trazem os produtos e não respeitam a ementa

prévia. Na maioria das vezes o patrão ou o responsável pelas compras tem este “poder de trazer a matéria-prima que mais sai em conta para o restaurante o que na realidade atrapalha imenso o serviço da cozinha.” Ou seja por mais que os chefes tentam elaborar as ementas e elaborar todo o seu processo de trabalho, o que conta são a oferta de produtos nas cadeias dos supermercados. Alguns responderam que decidem devido ao tipo de clientela. Foi o caso de CD04, que embora seja uma cozinha que se renova diariamente com pratos variados e modificados, a chefe tem a responsabilidade de incluir comida tradicional devido ao grande fluxo de turistas, pois é mais um atrativo, um fator que chama a atenção: “Por outro lado, a ementa terá sempre que contemplar pratos tradicionais portugueses por causa dos turistas – os pratos diferentes acabam por ter uma maior aceitação (curiosidades e estão interessadas em experimentar sabores diferentes).

Ficou claro nestas entrevistas que as mudanças de cardápio são necessárias para não cair na rotina, variar, mesmo que os chefes ao elaborar uma ementa sejam confrontados com a realidade dos produtos disponíveis e de melhor preço. Verificamos ainda, que os chefes além de cozinhar, divulgam comportamentos, vendem produtos associando assim a ideia de práticas alimentares, fazendo da comida um elo comportamental que se transforma.

Relativamente à questão levantada sobre qual o tipo de cliente que o restaurante costuma ter na CT notou-se que existe clientes de todas as idades, trabalhadores e estudantes de poucos recursos a clientes de classe média alta. Como define o chefe da CT01 “Temos uma clientela média/alta, foi um restaurante muito elitista. Atualmente vocaciona-se para uma clientela média alta.” Outro, como CT04 diz que os seus clientes são “Homens de negócios, trabalhadores, e à noite famílias e muitos turistas”, de variadas nacionalidades. Já para CT06 o público-alvo do restaurante são pessoas que querem comer fora de hora, por isso o horário de funcionamento do restaurante que abre às 19 horas e fecha às 4h da manhã e durante a semana fecha às 2h30 da manhã, não abrindo para o almoço. Justificando o chefe servirem somente jantares e principalmente tapas: “O nosso... O nosso público-alvo é, geralmente, pessoas que querem ir comer fora de horas, que querem comer que não ao *Mcdonald's*, que querem ir comer umas boas tapas e apreciar um bom vinho, à noite”. Todos são unânimes na preocupação por atrair cada vez mais clientes, mantendo como atrativo para isso uma boa cozinha tradicional. Relativamente às entrevistas dos chefes da CD, eles referem que há todo tipo de cliente desde o cliente quotidiano, “o visitante diário que é a pessoa que trabalha na região e que vem comer todos os dias”, ao de passagem - turistas, clientes que querem rapidez, pois

são trabalhadores e clientes de todas as idades. A diferença parece residir na classe social e na necessidade de serem servidos mais rapidamente, pois o tempo para almoço é limitado.

Questionámos os nossos entrevistados sobre a origem e utilização dos produtos importados. Na CT verifica-se que a preocupação é com a qualidade, o menor custo dos produtos e a facilidade de os encontrar no mercado, recorrendo por isso a carnes importadas (picanha, coração de alcatra, lombo, maminha), bebidas (cachaça) e frutas, principalmente goiaba. Com estes produtos confeccionam pratos diferentes em certas ocasiões (feijoada à brasileira, picanha, caipirinha, cheesecake de goiaba), em particular no final de semana, feriado e vésperas de feriado, por não serem pratos muito económicos. Há restaurantes que têm um dia da semana dedicado, por exemplo, à feijoada à brasileira. A origem dos produtos é diversificada, tanto europeia (Holanda e Dinamarca) quanto brasileira e referem, em particular, duas cadeias de distribuição grossista: Makro e Recheio. Na CD os chefes referem que utilizam produtos importados, que por vezes não são fáceis de encontrar no fornecedor, tendo de recorrer ao supermercado. Importam milho, fubá, leite de coco, carne do sol, feijão preto e feijão tropeiro. Com eles fazem pratos da culinária brasileira, pela afinidade que consideram existir com a cozinha portuguesa e, além disso, procuram variar os acompanhamentos sem abandonar completamente os pratos portugueses. Entre os pratos encontram-se além da feijoada brasileira, o viradinho paulista, vaca atolada, lasanha bolonhesa. Há restaurantes que têm semanas temáticas com culinária de um determinado país (CD01) – semana francesa, espanhola, cabo verdiana, por exemplo. Afirmam que os portugueses “gostam muito da comidinha de casa, eles são muito patriotas”.

**Tabela 7** - Preparação da ementa e uso de produtos importados

Objetivo Categoria	Tipo de Restaurante	Preparação da ementa	Tipo de Clientes	Produtos Importados				
				Produtos	Pratos	Motivo	Ocasião	
Motivos para a importação de géneros alimentares	Cozinha Tradicional (CT)	CT01	“Nós não mudamos a nossa ementa à semana” “95% da carta é mantida todo ano, depois são colocadas sugestões sazonais.”	“Temos uma clientela média/alta, que procura por sofisticação, ganhamos duas estrelas Michelin.”	Limas, cachaça, lombo, vazio, frutas	Caipirinha, lombo, vazio, bife	Tem boa aceitação Minha cozinha não é vocacionada para um país concreto, França, Bangladesh	
		CT02	“Decido o que é melhor para o cliente a nível de carne e peixe em conjunto com minha esposa.”	“Todo tipo de cliente e todas faixas etárias, de criança a idosos, toda família.”	Picanha, Maminha	Picanha, lombo, coração de alcatra	Não é um prato que se come todo dia	Fim-de-semana: Dinamarca, Holanda
		CT03	“A Ementa é fixa mas há dias que são dedicados a alguma cultura (ex: brasileira).”	Todo tipo, de jovens a velhos incluindo muitos turistas.”	Picanha	Feijoada brasileira, picanha	Forma de divulgar outras culturas	Fim-de-semana, devido ao fluxo de estrangeiros Espanha
		CT04	“A ementa é fixa, a base foi decidida pelo meu avô (...) e há outra ementa de sugestões do dia que é baseada no que há	“Homens de negócios, trabalhadores, e a noite famílias e	Goiaba	Cheesecake de goiaba	Por tomar gosto pelo produto	Todos os dias

		disponível no mercado.”	muitos turistas.”				
	CT05	diferentes, 3 pratos de carne e 3 de peixe, e variam todos os dias.”	“Todo tipo de cliente, sem exceção”	Picanha, Feijão Preto	Feijoada brasileira	Bem Aceito	As quintas-feiras, Feijoada brasileira
	CT06	“Temos duas ementas fixas, uma de tapas que é o nosso diferencial e uma de pratos, que contem 5 pratos de carne, 5 de peixes e 2 vegetarianos.”Embora dia dos namorados, natal, ou em festividades como São João, alteramos a ementa”.	“Nosso cliente é o nosso Target.São clientes que procuram comer fora de hora.	Alcatra, picanha, cachaça	Picanha e bifes de Alcatra	É muito bem procurado pelo público	
<b>Cozinha Diversificada (CD)</b>	CD01	“De um dia para o outro. É pra variar. Trocar ideias e não ter desperdício de comida.”	“Todo tipo de cliente: estrangeiros.”	Farinha de mandioca, feijão preto, carne salgada (Sol)	Cataplana de mariscos, Timbale de frango, Feijoada brasileira	Apresentar pratos novos	Ementas da semana França, Cabo verde, Espanha
	CD02	“A ementa é decidida basicamente pelo	“Funcionários públicos, Pessoal dos	Feijão preto, farinha de	Feijoada brasileira,		Feijoadas mais no inverno,



	<p>dono da empresa, que geralmente é o responsável pelas compras e essa ementa é feita em cima da hora...”</p>	<p>bancos, durante o almoço. À noite funcionamos mais com eventos, o pessoal é mais novo, que vem para aproveitar a noite do Porto.”</p>	<p>mandioca, Feijão tropeiro”</p>	<p>viradinho paulista</p>		<p>feijão tropeiro no dia-a-dia</p>
CD03	<p>“Defino devido aos clientes. Vejo o que tem mais saída.”</p>	<p>“É um restaurante alternativo, tem jovens, adultos, crianças, idosos.”</p>	<p>Farinha de mandioca, leite de coco, feijão o preto.</p>	<p>Feijoada brasileira, lasanha bolognesa, vaca atolada.</p>	<p>Fazer versões mais facilitada</p>	
CD04	<p>A ementa é decidida de acordo com o cotidiano. Como tem muitos trabalhadores na região, e um foco muito grande de turista.</p>	<p>“Restaurante tem um foco muito grande voltado para os turistas e trabalhadores que trabalham por perto.”</p>	<p>Farinha de mandioca, leite de coco</p>		<p>Fazer versões mais facilitada</p>	

## 2.3. Análise dos Menus

*“ As cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado modo ou estilo de vida que se quer particular a um determinado grupo.” (Maciel 2005: 50)*

A palavra menu, segundo o Dicionário Etimológico de Língua Portuguesa, tem origem francesa, significa cardápio e é usada “para designar a relação detalhada e minuciosa dos pratos que compunham uma refeição e, por extensão, a própria folha de papel em que esta lista estava escrita.”<sup>16</sup> A ementa, empregue como sinónimo, refere em geral a lista de pratos de um dia. A quando da realização das entrevistas pedimos aos chefes que nos facultassem os menus/ementas dos seus restaurantes, de que anexamos alguns (Ver Anexo 11 - 16)

Analizamos os menus dos restaurantes seleccionados, para identificar se há pratos brasileiros ou produtos que estão inseridos no dia-a-dia das ementas da cozinha tradicional e da cozinha diversificada portuguesa e qual a diferença entre esse uso, nos dois tipos de restaurantes.

### 2.3.1 Análise dos menus cozinha tradicional portuguesa

**Tabela 8** - Variedade de pratos e produtos de origem brasileira em CT

Restaurante s	Categorias/Variedade de pratos						
	Entradas	Carnes	Peixes /Mariscos	Vegetarianos	Sobremesas	Origem brasileira/outros	Produtos utilizados
<b>C.T</b>							
<b>CT01</b>	x	x	x	X	X	Não	
<b>CT02</b>	--	X	x	Não	X	Sim	<b>Feijão preto Picanha</b>
<b>CT03</b>	x	<b>Sim Feijoada</b>	x	X	X	Sim	<b>Feijão preto</b>
<b>CT04</b>	x	x	x	Não	X	Sim	<b>Goiaba</b>
<b>CT05</b>	x	x	x	X	X	Sim	<b>Feijão preto; Fumados</b>
<b>CT06</b>	x	x	x	X	X	Não	

Pela Tabela 8, acima, verificamos que apenas um dos restaurantes de CT não apresenta entradas e dois não apresentam pratos vegetarianos. Quatro dos seis

<sup>16</sup> <http://www.dicionarioetimologico.com.br/> Acesso em 2 de dezembro 2016.

restaurantes utilizam produtos conotados com um prato brasileiro (feijão preto, picanha) e goiaba, utilizada numa sobremesa de um dos restaurantes. A característica da cozinha tradicional é usar produtos e modos de confeccionar os alimentos conservando os sabores tradicionais do país. A utilização do vinho do Porto na confecção de pratos é um bom exemplo (CT01). Verifica-se aqui uma inovação quer na designação do corte de carne e na forma de a servir quer na utilização do feijão preto e da goiaba, sendo esta utilizada na confecção de uma sobremesa nova, mais ao gosto atual (cheesecake), que se tem tornado “especialidade da casa” (CT04). Na maioria deles as entradas da cozinha tradicional portuguesa, segundo a especificidade de cada restaurante, são um chamariz para os turistas, pela variedade e gostos presentes: bolinhos de bacalhau a pataniscas de bacalhau, presunto, queijos regionais (CT01), chouriça assada, moelas (CT06), frutos do mar (CT05). Relativamente a pratos principais o cabrito assado, tripas à moda do porto e o cozido à portuguesa permanecem como referência ao lado da variedade de pratos de bacalhau e, em alguns casos os mariscos. As sobremesas conventuais ou os doces populares tradicionais marcam também presença nos restaurantes TC.

### 2.3.2 Análise dos menus da cozinha diversificada portuguesa

*“A memória é a principal fonte de inspiração. Memória de aroma e sabores que se criam em novas combinações, para se chegar de uma outra forma as emoções gustativas que guardamos na lembrança. Criar para regressar ao básico.”*

**Tabela 9** - Variedade de pratos e produtos de origem brasileira em CD

Restaurante s	Categorias/Variedade de pratos						
	Entradas	Carnes	Peixes/ Mariscos	Vegetarianos	Sobremesas	Origem brasileira /outros	Produtos utilizados
CD01	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Feijoada brasileira, Bobó de Camarão, Muamba de Angola, Frango com	Feijão preto. Leite de côco. Quiabo. Amendoim. Polvilho.

						amendoim	
<b>CD02</b>	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Feijoada brasileira. Timbale de frango. Timbale de camarão.	Feijão preto.
<b>CD03</b>	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Feijoada, Feijão Tropeiro, Brigadeiro, Quindim, Manjar de Côco	Feijão preto Farinha de mandioca
<b>CD04</b>	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Arroz de carreiro, Feijoada brasileira, vaca atolada. Feijão tropeiro.	Feijão preto, Farinha de mandioca, Mandioca

Os restaurantes CD apresentam todos pratos vegetarianos e também pratos de origem brasileira com se pode ver na Tabela 9. Os produtos que se podem referir como tendo origem brasileira são o feijão preto, mandioca, a farinha de mandioca, o leite de côco, o quiabo, amendoim e polvilho e que são usados nos diferentes pratos que constam dos menus. São pratos típicos da cozinha brasileira como a moqueca de camarão ou da cozinha angolana e francesa.

Os menus apresentam-se por vezes muito cuidados, com imagens símbolos da cidade, como a ponte D. Luís ou a Torre dos Clérigos. Alguns, como CD01 apresentam uma grande variedade de menus adaptados a ocasiões específicas - Menu Aniversariante, Menu Natal, Menu Despedida de solteira(o), etc, além da ementa cotidiana, que o chefe Welligton afirma renovar diariamente, para atender o cliente. Sobremesas brasileiras como o manjar de coco e quindim marcam presença também. Outros procuram renovar diariamente com pratos típicos portugueses, variando com a cozinha brasileira, como o

feijão tropeiro, feijoada brasileira, e sobremesas brasileiras desde o brigadeiro ao manjar de coco (CD03). Segundo a chefe Lidianne Felix “ter pataniscas de bacalhau acompanhado com os famosos sumos naturais e frutas”, que representa esta mistura de sabores e de tradições culinárias e também alguma inovação, com a introdução de molhos agridoces, numa variação de carnes tradicionais acompanhadas com molhos renovados como bife da vazia com molho de mel e pêssego ou cabrito assado com molho de alho e hortelã (CD04).

Verificamos nas ementas na cozinha diversificada portuguesa que os pratos brasileiros já estão inseridos diariamente e também em ocasiões festivas, como o carnaval. Na cozinha tradicional portuguesa a feijoada à brasileira parece já ter entrado nos hábitos culinários portugueses, ao lado de outras feijoadas mais típicas, assumindo-se como um gosto novo, claramente integrado. Se no Brasil, como refere a autora Maciel “A feijoada, a partir dos anos 30 carrega a representação simbólica associada a ideia de mestiçagem, preto-feijão e branco- arroz (2004: 33), em Portugal ela representa uma nova aproximação ao Brasil e às suas tradições, quer por meio do turismo quer pela imigração e intercâmbio de estudantes. Afirmo Carneiro (2005:79), citando Cascudo (2004), “o que chamamos ‘feijoada’ é uma solução europeia elaborada no Brasil. Técnica portuguesa com o material brasileiro”. Outro prato bastante citado e incluído nos menus é a picanha brasileira, embora usem outras variedades de carne. Contudo, a picanha com o feijão preto se é brasileiro na sua confecção e apresentação, de facto é feito com produtos importados da União Europeia.

Os pratos brasileiros incluídos nas ementas atraem imigrantes brasileiros que procuram com uma certa nostalgia recordar o que deixou para trás. O imigrante usa a alimentação para construir laços sociais e como um meio de adaptação ao meio que o acolheu. Como define Giard “Comer serve não só para manter a máquina biológica do nosso corpo, mas também para concretizar um dos modos de relação entre pessoas e o mundo, desenhando assim uma de suas referências fundamentais no espaço e tempo.” (2008:250)

A análise dos menus confirma pois a presença de novos pratos e de novos elementos na cozinha portuguesa, sobressaindo a grande aceitação de pratos brasileiros, que vão sendo incorporados aos tradicionais e promovendo novos sabores. Ao concluir esta análise das ementas, cito Luce Giard “Além disso, os hábitos alimentares constituem um domínio em que a tradição e a inovação têm a mesma importância, em que o passado

e o presente se entrelaçam para satisfazer a necessidade do momento, trazer a alegria de um instante e convir às circunstâncias.” (Giard, 2006: 212).

#### 2.4. Análise dos folhetos publicitários de cadeias de supermercado

Ao mesmo tempo decidimos pesquisar a publicidade feita pelas maiores cadeias de distribuição de bens alimentares presentes na cidade do Porto, para conhecer a origem dos produtos mais utilizados na confeção dos pratos e se existia uma oferta variada de produtos de origem brasileira, para a preparação de pratos brasileiros. Recolhemos um total de 106 folhetos publicitários, sendo 96 folhetos do período de 12.06 a 22.10 de 2014, 48 folhetos relativos a 2015, recolhidos entre 26.03 a 11.05.2015 e 23.06 de 2016. Os folhetos reportam a cinco cadeias de distribuição, num total de 16 por cada uma delas. Na Tabela N.º 10 está sintetizado a origem e material recolhido. Entre os folhetos identificámos 10 semanas temáticas, sendo que o Supermercado Lidl foi o que realizou mais semanas temáticas no total de 7 semanas.

**Tabela 10** - Material recolhido por cadeia de distribuição e respetivo período de recolha

Cadeias de distribuição	Tipo de material recolhido	Período	Observações
Minipreço-Dia	Folhetos	2014-2015	Semanal
Continente	Folhetos	2014-2015	Semanal
Pingo Doce	Folhetos	2014-2015	Variantes promocionais, 4 dias, 6 dias, 1 dia
Lidl	Folhetos	2014-2015	Promoções- 2 dias semanal.
Jumbo	Folhetos	2014-2015	Semanal

Após uma leitura extensiva por todo o material recolhido definimos, para o analisar um conjunto de categorias, identificadas no próprio material (Semanas temáticas, Frutas, Carnes, Peixes, Mariscos, Pães e derivados, Take Away) nas quais incluímos ainda a categoria de origem. O objetivo é identificar produtos importados e em particular do Brasil. A Tabela n.º 11, que a seguir apresentamos, dá conta dessa estruturação do trabalho de análise do material publicitário. Os folhetos foram recolhidos entre 2014 à 2015, como já referido a cima. As **Semanas temáticas** foram observadas em 2016, sendo

que a rede de supermercado Lidl, foi a que mais promoveu estas semanas (7). Notamos que não havia nenhum produto de origem brasileira em alguns folhetos, além dos publicitados na semana temática em que o Brasil era tema. Algumas cadeias de distribuição fazem maior publicidade à promoção de um dia, outras de três dias, incluindo também nestas variantes semanas promocionais, como é o caso do Pingo Doce. Identificamos produtos de origem brasileira nos supermercados citados, inseridos nas semanas temáticas, como por exemplo, o supermercado Dia, com a temática **Arraia das especialidades**, citando assim uma das mais tradicionais festas da cultura popular brasileira – a festa joanina no dia 23 de Junho. (Ver tabela N.º11). No mesmo intuito, no dia 26 de abril a 01 de agosto, o supermercado Pingo doce, em seu restaurante Take-Away apresenta a temática **Sabores mais emblemáticos do Brasil- Brasil à mesa, com menus com sabores autênticos brasileiros**. (Ver tabela N.º11) Já o supermercado Continente entre 07 a 23 de abril de 2015, na comemoração de seus 30 anos, uma de suas semanas temáticas não citou nenhum produto de origem brasileira, embora haja na rede Continente de supermercados. Nas páginas, 10 e 11 do folheto dia 10 a 23 de julho de 2015, cujo título era **Especial fruta, em comemoração Aniversário Jumbo** há fotos de frutas como papaia e salada de mangas e papaia. Embora possam ser de origem brasileira, ela não é citada no folheto.

Procuramos informar do motivo pelo qual não estavam mencionados as origens das frutas nos folhetos, junto aos chefes do supermercado Continente e Pingo Doce. Segundo os dois chefes, não mencionavam as origens devido ser muita informação para o cliente, uma vez que os folhetos já têm bastante publicidade.

No Supermercado Continente a semana temática foi: o Mercadinho das Frutas tropicais. O tema eram frutos exóticos, aqueles que não são nativos da Europa. Além de mangas, limas e da papaia de origem brasileira, havia também de outros países, como África do Sul, Colômbia e Peru. Havia neste mercadinho também frutas de Portugal e Espanha. “A maioria das frutas tem formas cores, cheiros e sabores diferentes das frutas tradicionais da Europa”, assim definia um dos quadros colocado acima das bancas de frutas. Num de seus folhetos promocionais o supermercado Continente na página 09, dia 23.02 a 24 de 2016 apresenta o tema **Os frescos são a nossa paixão**, referindo a descoberta dos sabores das pizzas, mas não refere a origem dos produtos que as constituem.

A visão global da Tabela N.º 11 revela que há a presença de produtos importados que dão origem a semanas temáticas e que muitos deles são associados a pratos ou à

cultura brasileira. Não significa que sejam sempre importados do Brasil, como é o caso da manga ou do abacate, que pode ter diversas procedências ou a picanha que aparece importada da União Europeia. Mas dos pães e derivados, às frutas e carnes e take way existem produtos ou gostos que são identificados como brasileiros.



**Tabela 11** - Estruturação do trabalho de análise do material publicitário

Cadeias de distribuição	Categorias							
	Semanas temáticas	Frutas e derivados	Carnes	Take way	Peixes	Mariscos	Pães	Origem
<b>Mini-preço-Dia</b>	Arraia das especialidades Boa Páscoa	Milho Pêra Rocha Maçã fugi	Frango inteiro.		Bacalhau Graúdo	Delícias do mar.	Polvilho azedo. Polvilho doce. Farinha de mandioca fubá Trança de chocolate Folar de páscoa. Pão-de-ló.	Portugal Brasil
<b>Continente</b>	Mercadinho das frutas	Coco Lima Papaia.	Picanha maturado U.E	Sopas, Frango assado.	Seleção de peixes frescos.	Camarão/20/30 Miolo de Amêijoa	Pães variados	Brasil Peru África do Sul. Colômbia Portugal Espanha
<b>Pingo Doce</b>	Semana do Brasil a mesa	Banana Maçã Royal Gala Castanhas Seleção de legumes biológicos Maracujá Manga pronta a comer Ananás dos Açores	Linguiça Bifes de alcatra Rabadilha Costeleta de vitela Salsichas Montalva Gaúcha / Fresca/ Brasileira	Bobó de camarão. Vaca atolada. Feijoada brasileira Farofa. Vatapá de frango Moqueca de tamboril/ camarão Creme de leite coco Quindim baba de moça	Salmão. Peixes selvagens Grande e vermelho	Em todo camarão cozido. Preparados de mariscos	Pão de cereais Ancestrais	Brasil. Portugal. Espanha

<b>Lidl</b>	Os sabores do Brasil estão a chegar Um verdadeiro duelo com sabor Brasil Sabores e aromas asiáticos até Portugal Semana Ibérica Semana temática dedicada aos E.U.A. Páscoa feliz	Açaí Guaraná Caipirinha c/leite de coco Batata brava Gengibre Bambu Molho caril Tikka Masala Quiabo Ervilha Pitayas	Picanha, maminha Presunto Tapas variadas Chourição Cachaço de porco	Paella	Polvo Peixes	Potas galego estilo	Lassi Biscoitinho da sorte	México E.U.A. Brasil. Japão. Índia. China
<b>Jumbo</b>	Páscoa Aniversário Jumbo	Pera rocha Amora Pêssego	Picanha maturado U.E. Frango no churrasco Vazia de bovino maturado U.E.	Jumbo	Páscoa Aniversário Jumbo	Pera rocha Amora Pêssego	Picanha maturado U.E. Frango no churrasco Vazia de bovino maturado U.E.	

### **CAPÍTULO III- CONCLUSÕES**

Com este trabalho tínhamos como objetivo identificar as transformações das tradições alimentares na cidade do Porto fruto da emigração brasileira e se elas eram consequência da presença de trabalhadores imigrantes na restauração. Pretendíamos ainda conhecer o consumo de produtos gastronómicos com origem brasileira. Sobre a circulação de gostos e tradições da cozinha brasileira para a portuguesa, através deste trabalho foi possível concluir que existem alterações de gostos na população, que se reflete na oferta das ementas dos restaurantes. Ficou evidenciado que em ambos os tipos de restaurantes selecionados (CT e CD) se notam influências da cultura alimentar brasileira, mas mais notória nos restaurantes de CD, apesar de alguns pratos estarem em claro processo de incorporação na culinária portuguesa. A forte presença de trabalhadores imigrantes na restauração portuense fazia supor que eles seriam em parte responsáveis por essas alterações. Contudo a realidade parece ser a presença de um determinado tipo de imigrante – os chefes de cozinha estrangeiros – com assinalável presença em CD, alguns deles brasileiros, que impulsionam essas mudanças. Os saberes dos restantes trabalhadores não parecem ser reconhecidos. A culinária tradicional faz parte do património e da identidade dos grupos humanos. Este património caracteriza-se pelos produtos usados e a forma de os produzir, conservar, temperar e cozinhar assim como um repertório de gestos, de sabores e de formas de comer, como ato social e não apenas de manutenção da vida. As tradições culinárias traduzem-se ainda em cultura material, pelos utensílios utilizados, as fontes de calor empregues, a inserção da cozinha no próprio edifício. Como todos os processos vivos a culinária está em permanente transformação, adaptação e na atualidade, em inovação. Surge assim uma cozinha diversificada, que procura integrar elementos novos e antigos, juntando sabores, retirando ou juntando alguns elementos considerados menos ou mais saudáveis. Entre os menos saudáveis estão o açúcar, as gorduras, por exemplo e entre os segundos as saladas e os legumes em geral. Destas preocupações resulta a cozinha diversificada portuguesa, que adquiriu uma feição cosmopolita, com novos sabores, cores e combinações de condimentos. É uma cozinha inventiva, jovem, rápida, variada, que usa técnicas modernas e recorre a chefes estrangeiros, em particular a brasileiros. Já a cozinha tradicional portuguesa a tendência é modernizar, mas sem perder a identidade. É uma cozinha alicerçada na cozinha doméstica, familiar, com amplas tradições conventuais, mediterrânea, onde estão

presentes o azeite, os vinhos, o peixe, as aves e uma variedade de carnes – cabrito, borrego, porco, vaca e caça. A cozinha tradicional, como elemento cultural, tornou-se um importante atrativo turístico de que os chefes da CT se mostram bastante orgulhosos. É uma cozinha com bastante aceitação em outros países. Neste processo a CT tende a integrar alguns produtos importados mas sobretudo a integrar novas formas de apresentação dos pratos e a seguir as exigências de uma alimentação saudável. Estas cozinhas (CT e CD) estão presentes na cidade, se entrelaçam e cruzam vertentes significativas desde suas funções nutritivas quanto a valores sócio- culturais ajudando ao acolhimento dos estrangeiros e à integração de culturas, para a qual muito contribuem os imigrantes.

## CAPÍTULO IV - REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ABREU, Edeli Simioni - **Restaurante "por quilo": Vale quanto pesa? Uma avaliação do padrão alimentar em restaurantes de Cerqueira César**, São Paulo: Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, 2000. Dissertação de Mestrado.
- ABREU, Edeli Simioni [et al] - Alimentação mundial: uma reflexão sobre a História. **Saúde e Sociedade**. [Em linha], Vol. 10, nº2, pp.3-14. [Consultado 06 jul. 2014]. Disponível em www. «URL: <http://dx.doi.org/10.1590/S0104-12902001000200002>».
- ALMEIDA, Laurinda Ramalho de; Mahoney, Abigail Alvarenga - **Afetividade e aprendizagem: contribuições de Henri Wallon**. São Paulo: Edições Loyola, 2007.
- ALTO COMISSARIADO PARA A IMIGRAÇÃO E DIÁLOGO INTERCULTURAL  
IMIGRAÇÃO - **Os Mitos e os Factos**. Alto Comissariado para a Imigração e Diálogo Intercultural, I:P.Ano-2008. [Consultado 24 Fev. 2015]
- ALVES, Dário Moreira de Castro. **Dicionário Cultural De Eça de Queiroz**. Era Tomes e amanhecia- Vol.II. Lisboa: Livros do Brasil 1992.
- ARAÚJO, Mauro S. - **A Panificação sua tecnologia e suas receitas**. Rio de Janeiro: Sesi. 1985.
- BARBOSA, Talita Prado - Antropologia e Gastronomia: a identidade de ser brasileiro a partir da alimentação. **III Seminário do Programa de Pós-Graduação em Sociologia da UFSCar**. [Em linha]. São Carlos: UFSCar, 2012,pp.1-14. [Consultado em 26 jan. 2015]. Disponível em www «URL: [http://www.lettras.puc-rio.br/unidades&nucleos/catedra/revista/1Sem\\_04.html](http://www.lettras.puc-rio.br/unidades&nucleos/catedra/revista/1Sem_04.html)».
- BELLUZZO, Rosa - **Memória e Sabor**. São Paulo: Editora UNESP, 2009.
- BERRINI, Beatriz - Eça de Queirós e os prazeres da mesa. **Revista Semear** [Em linha], V. 01, n. 01, 1997, pp. 53-55 [Consultado em 26 jan. 2015]. Disponível em www «URL: [http://www.lettras.puc-rio.br/unidades&nucleos/catedra/revista/1Sem\\_04.html](http://www.lettras.puc-rio.br/unidades&nucleos/catedra/revista/1Sem_04.html)».
- BERRINI, Beatriz (Org.). **Comer e beber com Eça de Queirós**. Rio de Janeiro: Index, 1995.
- BRILLAT-SAVARIN, Anthelme – **Fisiologia do gosto** [Tradução de Júlia Ferreira]. Lisboa: Relógio D'Água, 2010.
- CABRAL, Clara Bertrand - **Património cultural imaterial: convenção da UNESCO e seus contextos**. Lisboa: Edições 70, 2011.

- CARNEIRO, Henrique S. - Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. [Em linha] **História: Questões & Debates**, n. 42, 2005, pp. 71-80. [Consultado 19 Mai 2016]. Disponível em www «URL: <http://revistas.ufpr.br/historia/article/view/4640>»
- CASCUDO, Luís da Câmara - **História da Alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.
- CERTEAU, Michel; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre – **A invenção do Cotidiano: morar e cozinhar**. Petrópolis: Vozes, 1996.
- CORREIA, Ana Maria Ramalho; MESQUITA, Anabela - **Mestrados & Doutoramentos. Estratégias para a elaboração de trabalhos científicos: o desafio da excelência**. 2.<sup>a</sup> Edição. Porto: Vida Económica, 2014.
- CRUZ, Manuel Braga - Sessão de Abertura. In **Alto Comissariado para Imigração e Minorias. Imigração- Os mitos e os factos**. [Consultado 26 jan. 2015]. Disponível em www «URL:: [www.oecd.org/els/migration/imo2008](http://www.oecd.org/els/migration/imo2008).»
- D'ENCARNAÇÃO, José Cidade - Gastronomia e Património. **Revista Memória em Rede**. [Em Linha]., v.2, n.7, Jul./Dez.2012, pp.1-12. [Consultado 22 de Fevereiro de 2015]. Disponível em www «URL: <http://www2.ufpel.edu.br/ich/memoriaemrede>».
- DA MATTA, Roberto - **Sobre o simbolismo da comida no Brasil**. Correio da Unesco, Vol.15, nº 7, pp.21-23, 1987.
- DENZIN, Norman K.; LINCOLN, Yvona S. - Introdução: a disciplina e a prática da pesquisa qualitativa. In: DENZIN, N. K. e LINCOLN, Y. S. (Orgs.) - **O planejamento da pesquisa qualitativa: teorias e abordagens**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. pp. 15-41.
- DIAS, Jorge - **O essencial sobre os elementos fundamentais da cultura portuguesa**. Lisboa: Imprensa Nacional Casa da Moeda, 1995.
- FERREIRA, Aurélio B. De Hollanda - **Novo Dicionário da Língua Portuguesa**. 2.<sup>a</sup> Edição. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1986.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo - **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FRANCO, Ariovaldo - **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Editora SENAC, 2001.
- GASTRONOMIA NO BRASIL- Cultura Nacional. [Consultado 26 jan. 2015]. Disponível em www «URL: [brasil.gov.br/sobre/cultura-brasileira](http://brasil.gov.br/sobre/cultura-brasileira) (gastronomia brasileira).
- GIARD, Luce - Cozinhar. In CERTEAU, Michel; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre- **A Invenção do Cotidiano- morar e cozinhar**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2005.

- GIUSTINA, Adelina Padilha de Souza Della - A culinária como patrimônio cultural imaterial. [Em linha]. **Cadernos do CEOM**, v. 22, n. 31, pp.45-67 [Consultado 11 Nov. 2015]  
Disponível em www «URL:  
<http://bell.unochapeco.edu.br/revistas/index.php/rcc/article/view/535>»
- GRAÇA, Odete; FELGUEIRAS, Margarida Louro - **Escolas Conde de Ferreira. Marco Histórico da Instrução Pública em Portugal**. Sesimbra: Assembleia Municipal de Sesimbra, 2009.
- GRANDE DICIONÁRIO DA LÍNGUA PORTUGUESA. Porto editora, 2010.
- GUIA GASTRONÓMICO DE PORTUGAL - **Receitas Tradicionais e de Autor, Restaurantes. Porto, Receitas tradicionais**. Barcelona: Ciro Editora, 2007.
- HERCK, Marina; BELLUZZO, Rosa - **Cozinha dos imigrantes. Memórias e Receitas**. São Paulo: Editora Melhoramentos, 1999.
- HERVÍAS Y MENDIZÁBAL, Alfredo; DIAZ, Javier (fotogr) - **Portugal Gastronómico**. Sintra: Colares Editora, 1996.
- LANG, Alice Beatriz da Silva Gordo – Imigração e História Oral. In ROCHA-TRINDADE, Maria Beatriz; CAMPOS, Maria Christina Siqueira de Souza; (Orgs) - **História, memória e imagens nas migrações: abordagens metodológicas**. Oeiras: Celta, 2005, pp. 135-164.
- LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares - **A história da Gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.
- LODY, Raul - **À mesa com Gilberto Freyre**. Rio de Janeiro: Editora SENAC. 2004.
- LODY, Raul - Comer é pertencer. In ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (Orgs.). **Gastronomia: cortes e recortes**. São Paulo: Editora Senac, 2007. v. 1.
- MACHADO, Igor José de Renó - **Cárcere público: processos de exortização entre brasileiros no Porto**. Lisboa: Imprensa de Ciências Sociais, 2009.
- MACIEL, Maria Eunice - Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Kosshima com Brillat-Savarin?. **Horizontes Antropológicos** [Em linha], ano 7, n. 16, dez. 2001, pp.145-156. [Consultado 1 Abr. 2015]. Disponível em www «URL: <https://www.ufrgs.br/ppgas/ha/>».
- MACIEL, Maria Eunice - Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, nº33. Jan-Jun 2004, pp. 25-39.
- MANZINI, Eduardo José - Entrevista Semiestruturada: análise de objetivos e de roteiros. **Seminário Internacional sobre Pesquisa e Estudos Qualitativos**. Bauru: USC, 2004.

- MARTES, Ana Cristina Braga - Emigração brasileira: formação de mercados de consumo de produtos brasileiros no exterior. **Revista de Administração de empresa** [Em linha], vol. 8, nº1, Jan/Mar 2001, pp. 8-12. [Consultado 22 set. 2015]. Disponível em www «URL: <http://rae.fgv.br/rae>».
- MODESTO, Maria de Lurdes - **Cozinha Tradicional Portuguesa**. Lisboa: Verbo, 2012.
- MODESTO, Maria de Lurdes; PRAÇA, Afonso; CALVET, Nuno (fotogr.) - **Festas e Comeres do Povo Português**. Lisboa: Verbo; 1999.
- NASCIMENTO, Angelina de Aragão Bulcão Soares - **Comida: prazeres, gozos e transgressões**. Salvador: EDUFBA, 2007.
- NOGUEIRA-MARTINS, Maria Cezira Fantini; BOGUS, Cláudia Maria - Considerações sobre a metodologia qualitativa como recurso para o estudo das ações de humanização em saúde. [Em linha]. **Saúde e Sociedade**, vol.13, n.3, 2004, Consultado a 23 Out. 2016], pp.44-57. Disponível em www «URL: [http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0104-12902004000300006&script=sci\\_abstract&tlng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0104-12902004000300006&script=sci_abstract&tlng=pt)»
- NUNES, Caroline Prado Marchesini - **Saberes dos sabores. O comer que revela um povo. O município de Candiba pelo seu registro alimentar**. Brasil, Três Corações: Universidade Vale do Rio Verde- UNICOR, 2009. Tese de Mestrado.
- ORTIZ, Renato - **Mundialização e cultura**. 2.ed. São Paulo: Brasiliense, 1994.
- PACHECO, Hélder - **Porto: da cidade e da gente**. Porto: Afrontamento, 2003.
- PAULA, Rui - **Uma Cozinha no Douro**. Porto: Editora Quidnovi, 2008.
- PETRINI, Carlos. **Slow Food – Princípios da Nova Gastronomia**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.
- PINTO, Tales dos Santos - História da Feijoada. **Brasil Escola**. [Em linha]. [Consultado 13 Out. 2016]. Disponível em www «URL: <http://brasileiraescola.vol.combr/história-feijoda.htm7>.»
- PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa - A alimentação e globalização: Algumas reflexões [Em linha]. **Ciência e Cultura**, Vol.62, n.4, Outubro 2010. [Consultado 5 jul. 2014]. Disponível em www «URL: [http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?pid=S0009-67252010000400014&script=sci\\_arttext](http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?pid=S0009-67252010000400014&script=sci_arttext)».
- RAMOS, Maria da Conceição - **Migração, Desenvolvimento e Dinâmica Locais e Regionais: Grandes Problemáticas do Espaço Europeu**. Porto: FLUP, 2012, pp.63-102.
- RECINE, Elisabetta, RADAELLI, Patrícia - **Alimentação e cultura**. [Em linha]. Brasília: Ministério da Saúde; 2008. [Consultado 29 Set. 2015]. Disponível em



REIS, Cândido Hipólito - **Vinho, Gastronomia e Saúde**. Porto: Universidade do Porto, 2008.

RESOLUÇÃO DO CONSELHO DE MINISTROS nº 96/2000 - Diário da República, nº 171, SERIE I – B, 26 de Julho de 2000. Disponível em www «URL: [www.dre.pt](http://www.dre.pt)».

REVISTA VISÃO. História - À mesa. Cinco mil anos através da alimentação. Nº 28- Abril de 2015.

ROCHA-TRINDADE, Maria Beatriz; CAMPOS, Maria Christina Siqueira de Souza (Orgs) - **História, memória e imagens nas migrações: abordagens metodológicas**. Oeiras: Celta, 2005.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos - A comida como lugar da história: as dimensões do gosto.[Em linha]. **Revista História: Questões & Debates**. Curitiba: Editora UFPR, n. 54, jan./jun. 2011, pp. 103-124. [Consultado 2 fev. 2016]. Disponível em URL: <http://revistas.ufpr.br/historia/article/viewFile/25760/17202>.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos - A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **Revista da Academia Paranaense de Letras**. [Em linha], nº51, 2005, pp.165-188. [Consultado 19 set. 2014].

SANTOS; Carlos Roberto Antunes dos - **História da Alimentação no Paraná**. Curitiba: Fundação Cultural de Curitiba, 1995.

SANTOS; Carlos Roberto Antunes dos - **A Gastronomia Francesa: da Idade Média às Novas Tendências culinárias** [Em linha], s/d. [Consultado 20 Ago. 2015] Disponível em www «URL: [http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/gastronomia\\_francesa](http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/gastronomia_francesa)»

SANTOS, Milton - **A natureza do espaço: técnica e tempo, razão e emoção**. São Paulo. Editora da Universidade de São Paulo, 2004.

SARAMAGO, Alfredo - **Para uma história da alimentação no Alentejo**. Lisboa: Assírio e Alvim, 1997.

SAYAD, Abdelmalek - **A imigração ou os paradoxos da alteridade** [Tradução Cristina Murachco]. São Paulo: Editora da USP, 1998.

SCHLUTER, Regina G. - **Gastronomia e Turismo**. São Paulo: Editora Aleph, 2003.

SERVIÇO DE ESTRANGEIROS E FRONTEIRAS - SEF. **Relatório de Imigração, Fronteiras e Asilo – 2014**. [Consultado a 23 Abr. 2016]. Disponível em www «URL: [www.sef.pt](http://www.sef.pt)».

- SOUSA, Rose Maria Martins Gomes de - **Alimentação e Culinária na cultura dos descendentes de açorianos em Santo Antônio de Lisboa- Florianópolis, (Ilha de Santa Catarina- Brasil).** [Em linha]. Universidade de Lisboa Instituto de Ciências Sociais, 2010. Dissertação de mestrado. [Consultado 26 jan. 2015]. Disponível em www. «URL: <http://hdl.handle.net/10451/2377>».
- VALE, Maria José [et al] - **Paulo Freire, educar para transformar: almanaque histórico.** [Em linha]. São Paulo: Mercado cultural, 2005. [Consultado 9 Mar. 2016]. Disponível em www «URL: [http://www.dhnet.org.br/direitos/militantes/paulofreire/almanaque\\_de\\_paulo\\_freire.pdf](http://www.dhnet.org.br/direitos/militantes/paulofreire/almanaque_de_paulo_freire.pdf)».
- VALENTE Rosa, Maria João; SEABRA, Hugo; SANTOS Tiago - **Contributos dos “imigrantes” na demografia portuguesa. O papel das populações de nacionalidade estrangeira.** Lisboa: Observatório da Imigração/ACIME, 2004.
- VALENTE, Flávio L. Schieck - **Direito humano à alimentação: Desafios e conquista.** São Paulo: Cortez, 2002.

## **V - APÊNDICE**

### **APÊNDICE N.º1 – Guião da Entrevista**

P.1- Como decide os pratos da ementa da semana? Este restaurante procura servir a que tipo de clientes?- Costuma utilizar na confeção de seus pratos produtos de origem brasileira? É fácil adquiri-los?

Quais? Porquê? Em que pratos? Em que ocasião? E de outros países?

P.2-Tem trabalhadores/as brasileiros/as na sua cozinha?

Já teve? Teve ou tem de outras nacionalidades?

Se sim: Isso ajuda a introduzir algo novo no cardápio ou na confeção de pratos?

O que faz mudar o cardápio: [Para variar, para atender a clientes, o preço dos produtos, facilidade de obter os produtos]

P.3- É mais fácil ou mais difícil do que trabalhar com portugueses.

P 4- Considera que tem havido alterações do gosto das pessoas na restauração?

Que tipos de pratos é que são mais procurados agora? E antigamente?

Para si onde se notam mais essas alterações?

A que se devem? Ao turismo, à emigração, à oferta dos produtos nas cadeias de abastecimento, aos programas de televisão, a publicidade nos supermercados? Considera que tem havido alterações na confeção dos pratos de cozinha tradicional? Em quê? Porquê?



## APÊNDICE N.º2 – Formulários de Consentimento Informado

### Formulário de Consentimento Informado

O presente trabalho de investigação, insere-se num estudo que decorre no âmbito do Mestrado em Educação e Formação de Adultos e apresenta como objetivo principal identificar novos gostos e transformação das tradições alimentares na cidade do Porto fruto da circulação de pessoas.

Ao visar contribuir para uma melhor compreensão acerca deste tema, torna-se essencial a participação de cozinheiros e chefes de cozinha que trabalham em restaurantes tradicionais do Porto.

É importante ressaltar que este estudo não trará nenhum risco e que as informações recolhidas serão confidenciais, não sendo revelada a terceiros.

Salientamos, ainda, que a sua participação é voluntária, estando livre para abandonar o estudo a qualquer momento.

Depois de esclarecidos os objetivos da pesquisa, declaro que aceito participar nesta investigação.

Restaurante participantes :

O Escondidinho

Casa Aleixo

Cervejaria Galiza

Museu dos Presuntos

ESCONDIDINHO  
- 1.ª. CLASSE -  
Rua Passos Manuel, nº 144  
4000-382 PORTO  
www.escondidinho.com.pt  
Reservas: 222001079 / 933101000

Assinatura:

*Amélia Barata*

Data:

*11.5.2016*

### Formulário de Consentimento Informado

O presente trabalho de investigação, insere-se num estudo que decorre no âmbito do Mestrado em Educação e Formação de Adultos e apresenta como objetivo principal identificar novos gostos e transformação das tradições alimentares na cidade do Porto fruto da circulação de pessoas.

Ao visar contribuir para uma melhor compreensão acerca deste tema, torna-se essencial a participação de cozinheiros e chefes de cozinha que trabalham em restaurantes tradicionais do Porto.

É importante ressaltar que este estudo não trará nenhum risco e que as informações recolhidas serão confidenciais, não sendo revelada a terceiros.

Salientamos, ainda, que a sua participação é voluntária, estando livre para abandonar o estudo a qualquer momento.

Depois de esclarecidos os objetivos da pesquisa, declaro que aceito participar nesta investigação.

Restaurante participantes :

O Escondidinho

Casa Aleixo

Cervejaria Galiza

Museu dos Presuntos

Assinatura: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_

*Carla Aleixo*

### Formulário de Consentimento Informado

O presente trabalho de investigação, insere-se num estudo que decorre no âmbito do Mestrado em Educação e Formação de Adultos e apresenta como objetivo principal identificar novos gostos e transformação das tradições alimentares na cidade do Porto fruto da circulação de pessoas.

Ao visar contribuir para uma melhor compreensão acerca deste tema, torna-se essencial a participação de cozinheiros e chefes de cozinha que trabalham em restaurantes tradicionais do Porto.

É importante ressaltar que este estudo não trará nenhum risco e que as informações recolhidas serão confidenciais, não sendo revelada a terceiros.

Salientamos, ainda, que a sua participação é voluntária, estando livre para abandonar o estudo a qualquer momento.

Depois de esclarecidos os objetivos da pesquisa, declaro que aceito participar nesta investigação.

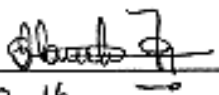
Restaurante participantes :

O Escondidinho

Casa Aleixo

Cervejaria Galiza

Museu dos Presuntos

Assinatura: 

Data: 0603-16

Museu da Água

### Formulário de Consentimento Informado

O presente trabalho de investigação, insere-se num estudo que decorre no âmbito do Mestrado em Educação e Formação de Adultos e apresenta como objetivo principal identificar novos gostos e transformação das tradições alimentares na cidade do Porto fruto da circulação de pessoas.

Ao visar contribuir para uma melhor compreensão acerca deste tema, torna-se essencial a participação de cozinheiros e chefes de cozinha que trabalham em restaurantes tradicionais do Porto.

É importante ressaltar que este estudo não trará nenhum risco e que as informações recolhidas serão confidenciais, não sendo revelada a terceiros.

Sallentamos, ainda, que a sua participação é voluntária, estando livre para abandonar o estudo a qualquer momento.

Depois de esclarecidos os objetivos da pesquisa, declaro que aceito participar nesta investigação.

Restaurante participantes :

O Escondidinho

Casa Aleixo

Cervejaria Galiza

Museu dos Presuntos

Assinatura: \_\_\_\_\_

Data: 03.02.2016 \_\_\_\_\_

Galiza



### Formulário de Consentimento Informado

O presente trabalho de investigação, insere-se num estudo que decorre no âmbito do Mestrado em Educação e Formação de Adultos e apresenta como objetivo principal identificar novos gostos e transformação das tradições alimentares na cidade do Porto fruto da circulação de pessoas.

Ao visar contribuir para uma melhor compreensão acerca deste tema, torna-se essencial a participação de cozinheiros e chefes de cozinha que trabalham em restaurantes mais recentes do Porto.

É importante ressaltar que este estudo não trará nenhum risco e que as informações recolhidas serão confidenciais, não sendo revelada a terceiros.

Saltentamos, ainda, que a sua participação é voluntária, estando livre para abandonar o estudo a qualquer momento.

Depois de esclarecidos os objetivos da pesquisa, declaro que aceito participar nesta investigação.

Restaurantes participantes:

Pimenta Rosa

Museu D'Avó

Alma Portuense

Restaurante Bar Galeria de Paris

Assinatura:

Wellington Lezan Mesquita

Data: 09-02-2016

Alma Portuense. I

### Formulário de Consentimento Informado

O presente trabalho de investigação, insere-se num estudo que decorre no âmbito do Mestrado em Educação e Formação de Adultos e apresenta como objetivo principal identificar novos gostos e transformação das tradições alimentares na cidade do Porto fruto da circulação de pessoas.

Ao visar contribuir para uma melhor compreensão acerca deste tema, torna-se essencial a participação de cozinheiros e chefes de cozinha que trabalham em restaurantes mais recentes do Porto.

É importante ressaltar que este estudo não trará nenhum risco e que as informações recolhidas serão confidenciais, não sendo revelada a terceiros.

Salientamos, ainda, que a sua participação é voluntária, estando livre para abandonar o estudo a qualquer momento.

Depois de esclarecidos os objetivos da pesquisa, declaro que aceito participar nesta investigação.

Restaurantes participantes:

Pimenta Rosa

Museu D'Ávó

Alma Portuense

Restaurante Bar Galeria de Paris

Assinatura: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_

*Demétrio Rosa*

### Formulário de Consentimento Informado

O presente trabalho de investigação, insere-se num estudo que decorre no âmbito do Mestrado em Educação e Formação de Adultos e apresenta como objetivo principal identificar novos gostos e transformação das tradições alimentares na cidade do Porto fruto da circulação de pessoas.

Ao visar contribuir para uma melhor compreensão acerca deste tema, torna-se essencial a participação de cozinheiros e chefes de cozinha que trabalham em restaurantes tradicionais do Porto.

É importante ressaltar que este estudo não trará nenhum risco e que as informações recolhidas serão confidenciais, não sendo revelada a terceiros.

Salientamos, ainda, que a sua participação é voluntária, estando livre para abandonar o estudo a qualquer momento.

Depois de esclarecidos os objetivos da pesquisa, declaro que aceito participar nesta investigação.

Restaurante participantes :

O Escondidinho

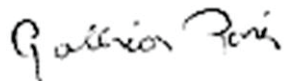
Casa Aleixo

Cervejaria Galiza

Museu dos Presuntos

Assinatura: 

Data: 02-03-2016



### Formulário de Consentimento Informado

O presente trabalho de investigação, insere-se num estudo que decorre no âmbito do Mestrado em Educação e Formação de Adultos e apresenta como objetivo principal identificar novos gostos e transformação das tradições alimentares na cidade do Porto fruto da circulação de pessoas.

Ao visar contribuir para uma melhor compreensão acerca deste tema, torna-se essencial a participação de cozinheiros e chefes de cozinha que trabalham em restaurantes tradicionais do Porto.

É importante ressaltar que este estudo não trará nenhum risco e que as informações recolhidas serão confidenciais, não sendo revelada a terceiros.

Salientamos, ainda, que a sua participação é voluntária, estando livre para abandonar o estudo a qualquer momento.

Depois de esclarecidos os objetivos da pesquisa, declaro que aceito participar nesta investigação.

Restaurante participantes :

O Escondidinho

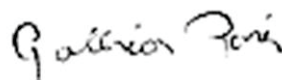
Casa Aleixo

Cervejaria Galiza

Museu dos Presuntos

Assinatura: 

Data: 02-02-2016



### Formulário de Consentimento Informado

O presente trabalho de investigação, insere-se num estudo que decorre no âmbito do Mestrado em Educação e Formação de Adultos e apresenta como objetivo principal identificar novos gostos e transformação das tradições alimentares na cidade do Porto fruto da circulação de pessoas.

Ao visar contribuir para uma melhor compreensão acerca deste tema, torna-se essencial a participação de cozinheiros e chefes de cozinha que trabalham em restaurantes mais recentes do Porto.

É importante ressaltar que este estudo não trará nenhum risco e que as informações recolhidas serão confidenciais, não sendo revelada a terceiros.

Salientamos, ainda, que a sua participação é voluntária, estando livre para abandonar o estudo a qualquer momento.

Depois de esclarecidos os objetivos da pesquisa, declaro que aceito participar nesta investigação.

Restaurantes participantes:

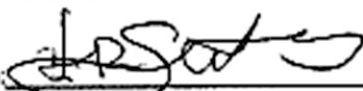
Pimenta Rosa

Museu D'Avó

Alma Portuense

Restaurante Bar Galeria de Paris

Assinatura:



Data: \_\_\_\_\_

### Formulário de Consentimento Informado

O presente trabalho de investigação, insere-se num estudo que decorre no âmbito do Mestrado em Educação e Formação de Adultos e apresenta como objetivo principal identificar novos gostos e transformação das tradições alimentares na cidade do Porto fruto da circulação de pessoas.

Ao visar contribuir para uma melhor compreensão acerca deste tema, torna-se essencial a participação de cozinheiros e chefes de cozinha que trabalham em restaurantes mais recentes do Porto.

É importante ressaltar que este estudo não trará nenhum risco e que as informações recolhidas serão confidenciais, não sendo revelada a terceiros.

Salientamos, ainda, que a sua participação é voluntária, estando livre para abandonar o estudo a qualquer momento.

Depois de esclarecidos os objetivos da pesquisa, declaro que aceito participar nesta investigação.

Restaurantes participantes:

Pimenta Rosa

Museu D'Avó

Alma Portuense

Restaurante Bar Galeria de Paris

Assinatura: 

Data: \_\_\_\_\_



### Formulário de Consentimento Informado

O presente trabalho de investigação, insere-se num estudo que decorre no âmbito do Mestrado em Educação e Formação de Adultos e apresenta como objetivo principal identificar novos gostos e transformação das tradições alimentares na cidade do Porto fruto da circulação de pessoas.

Ao visar contribuir para uma melhor compreensão acerca deste tema, torna-se essencial a participação de cozinheiros e chefes de cozinha que trabalham em restaurantes mais recentes do Porto.

É importante ressaltar que este estudo não trará nenhum risco e que as informações recolhidas serão confidenciais, não sendo revelada a terceiros.

Salientamos, ainda, que a sua participação é voluntária, estando livre para abandonar o estudo a qualquer momento.

Depois de esclarecidos os objetivos da pesquisa, declaro que aceito participar nesta investigação.

Restaurantes participantes:

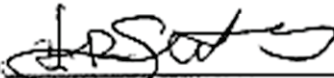
Pimenta Rosa

Museu D'Avó

Alma Portuense

Restaurante Bar Galeria de Paris

Assinatura:



Data: \_\_\_\_\_





## VI- ANEXOS

### ANEXO N.º1 - Transcrição da entrevista efetuada ao chefe de cozinha do Escondidinho - CT01

Nós estamos aqui no restaurante Escondidinho para falar com o Sr. Amarílio Barbosa que é um dos responsáveis pela... pelo restaurante e...

**Chefe:** E proprietário.

Proprietário também. Então ele tem assim também bastante conhecimento nessa área e nós vamos então é... colocar algumas é... questões para ele. Senhor Amarílio, eu sou a Cleucy Ferreira Ayres, eu faço o MEFA que é o Mestrado de Educação de Jovens e Adultos da FPCEUP, que é a Universidade de Psicologia e Educação de Ciências do Porto e a minha temática, aquilo que eu já havia falado que é a “Gastronomia: Circulação de Gostos e Tradições” e de imigrantes e de turistas, o que essa circulação e o que tem mudado nas restaurações hoje aqui na cidade, especificamente do Porto. Então eu vou colocar já a primeira questão para o senhor:

**Entrevistadora:** Como é que o senhor decide os pratos da ementa da semana?

**Chefe:** Nós não mudamos a nossa ementa à semana. Nós, a nossa ementa é sempre a mesma e incluímos portanto, alteramos unicamente os pratos sazonais. Hum... Por exemplo, o sável, a lampreia, hum... De Dezembro a Abril/ Maio por exemplo. Depois na primavera/verão aplicamos mais quantidades/diversidade de saladas. Depois no outono, naturalmente que vem alguma caça, também pomos alguns pratos de caça. Que se... Hum... Pronto e depois um ou outro prato mais pesado, mais próprio de inverno. De resto, todo... Digamos que 95% da nossa carta é mantida todo o ano. Depois são colocados, hum... Digamos, sugestões sazonais unicamente.

**Entrevistadora:** Ah sim! E este restaurante procura servir que tipo de clientes?

**Chefe:** O nosso cliente é um cliente média/alta. Aliás, este restaurante ganhou duas estrelas *Michelin*, é um restaurante que foi muito elitista. Atualmente vocaciona-se para uma clientela média alta, em que predomina de peixes frescos, as melhores carnes, mariscos e naturalmente tudo o que é tradicional. Hã... Antes não tínhamos, por

exemplo o bolinho de bacalhau, não tínhamos o caldo verde, porque tínhamos entradas sofisticadas, tínhamos cremes de marisco, de espargos, etc. O que mantemos, mas acrescentamos alguns pratos mais tradicio... mais tradicionais e que os clientes *tão* a ter uma, uma aceitação incrível. Que estão muito à procura desses pratos, portanto é essencialmente isto.

**Entrevistadora: O senhor costuma utilizar na confecção de seus pratos produtos de origem brasileira? E é fácil adquiri-los?**

**Chefe:** É hum.. eu, brasileiro, produtos de origem brasileira pronto, tenho as.. As. pra caipirinha, a cachaça e as limas pra caipirinha. Agora em termos de comida é, as vezes carnes, carnes brasileiras. Do lombo, eventualmente, as vezes, quando o fornecedor, o português tem dificuldade arranjar-me, então eu recorro a carnes em vácuo do Brasil, ou vazio ou lombo. É claro que o Brasil tem muitas boas carnes e isto é sabido.

**Entrevistadora: É fácil de ser encontradas?**

**Chefe:** Sim, sim, tanto nas grandes superfícies pra comerciantes tipo Recheio, o Makro, é entre uma ou outra, mas encontra-se muitos produtos brasileiros.

**Entrevistadora: Sim. Em que ocasião o senhor usa estes produtos? Assim em ocasião especial ou depende?**

**Chefe:** Não. Depende, porque a minha cozinha não é vocacionada para nenhum país concreto, nem Brasil, nem França, nem Inglaterra, nem japonês. Portanto nós temos a cozinha tradicional portuguesa e é utilizo mais carnes eventualmente do Brasil, uma ou outra vez, pontualmente do Brasil é, é. Frutas naturalmente. Há muitas frutas sim do Brasil. É.

**Entrevistadora: O senhor tem trabalhadores brasileiros na sua cozinha? Ou já teve?**

**Chefe:** Já tive, já tive e é, são um povo dedicado, profissional. Agora é óbvio que isto em todas as sociedades há melhores e menos bons profissionais. Isto é transversal. É óbvio que esta casa, o sucesso desta casa e o sucesso de qualquer casa, passa pelos colaboradores. Pela qualidade, pelo profissionalismo e pela entrega dos colaboradores. Sem uma boa equipe ninguém faz grande coisa né?

**Entrevistadora: Mas o senhor já teve de outras nacionalidades?**

**Chefe:** Sim, sim isto ...

**Entrevistadora:** Nota assim muita diferença?

**Chefe:** Não pra mim não, até porque já fui imigrante 10 anos na Suíça e portanto preto ou branco ou chinês ou brasileiro ou português é indiferente. É eu vejo a pessoa pelo seu profissionalismo, pela sua dedicação e o interesse que esta pessoa possa ter para a empresa, porque acima de tudo eu tenho que pensar na empresa. É evidente que nós pensamos na família, mas nunca também descorar a empresa e naturalmente nunca descorar a família, porque são dois pilares na nossa vida.

**Entrevistadora:** É verdade. E isso ajudou o senhor a introduzir algum cardápio novo na confecção de seus pratos? Tendo imigrantes assim?

**Chefe:** Sim, sem dúvida. Já tive aqui um chefe do Bangladesh por exemplo, em que me trouxe algumas, alguns toques da cozinha, sobretudo que este chefe trabalhou na Ilha de Mykonos, era chefe na Ilha de Mykonos na Grécia. E portanto implementamos, aproveitamos algumas ideias dele que veio enriquecer também o nosso cardápio. Portanto as vezes, desde saladas, é um ou outro toque de decoração sim, sim é claro.

**Entrevistadora:** Então o senhor mudou o cardápio?

**Chefe:** Ligeiramente, ligeiramente. Corrige-se sempre qualquer coisinha, é verdade.

**Entrevistadora:** E assim pra variar, quando o senhor muda, o senhor quer atender o cliente, é o preço dos produtos ou a facilidade de obter esses produtos, quando o senhor muda o cardápio assim? Sendo que a ementa do senhor é sazonal que o senhor disse.

**Chefe:** Pois, normalmente claro que tenho que encontrar os produtos pra estar a vontade e pra manter a continuidade da oferta. É. Mas os meus produtos, é sobretudo satisfazendo uma clientela muito exigente e a clientela também mudou um pouquinho. Nós cada vez mais no Porto temos gente de todo o mundo, hum de todas as nacionalidades e portanto temos que estar atentos um pouco ao que eles querem e nós também corrigimos um bocadinho a nossa carta indo ao encontro dos gostos. Porque eles vêm cá e querem os nossos peixes, as nossas carnes, os nossos mariscos e as nossas comidas tradicionais. Mesmo que elas, as vezes nós achamos isto mais corriqueiro, como a pataniscas ou uma um bolinho de bacalhau ou um croquete até e pah, mas afinal eles vem aqui por isto, pela nossa cozinha e que entendo eu que é uma das mais ricas do mundo, até porque já tive de

férias em vários países e eu entendo que nós temos aqui o melhor azeite, as melhores especiarias, os melhores produtos. Temos muita boa qualidade e entretanto podemos oferecer uma cozinha succulenta e saborosa.

**Entrevistadora: É verdade. E é mais fácil ou mais difícil trabalhar com os portugueses?**

**Chefe:** Isto é assim, eu, eu acho que nós temos um grande déficit de oferta de mão-de-obra. É isso hum, foram umas más políticas dos nossos governantes, dos nossos políticos que decidem, em que não formaram, não se valoriza, não se divulga uma profissão mária que tanto que poderia e absorve seguramente uma grande percentagem de pessoas, porque na restauração, na hotelaria emprega mesmo uma grande cota parte da mão-de-obra trabalhadora. Não há profissionais disponíveis nesta área, porque houve naturalmente uma explosão de, de turismo, eu falo concretamente na cidade do Porto mas, ouço em Lisboa, em todo o país, que está a beneficiar dessa grande explosão de procura. Isto também em virtude do, do mal dos vizinhos, das desgraças dos vizinhos e quando digo vizinhos, os países vizinhos naturalmente, que eram potenciais destinos e a nossa qualidade também se tem valorizado, mas nós não encontramos profissionais. E eu acho que as entidades responsáveis deveriam abrir as portas à profissionais vindos por exemplo do Brasil, dos PALOP, por exemplo e não só e não só, de qualquer país, afinal os portugueses estão emigrados em todo o mundo. Eu fui pra Suiça há 10 anos, onde fui muito bem acolhido e onde ganhei muito conhecimento. Portanto deveriam fazer aqui o mesmo, porque os portugueses não se querem sujeitar é ao trabalho da restauração e hotelaria, que convenhamos, estou de acordo, que não é fácil, atendendo as vezes a números de horas, outras vezes as horas tardias que se termina o dia e por vezes não coincide com os cônjuges e claro nos priva também do contato com a família, com os filhos nomeadamente. Mas também temos algumas vantagens que pronto, também esta área não tem só desvantagens, também tem muitas vantagens e portanto temos que gostar muito desta área, desta profissão para nos mantermos aqui. Agora, isto agora depende das políticas, mas é preciso formar rapidamente, criar rapidamente e incentivar os jovens a enveredarem pela restauração e hotelaria porque isto tem muita, muita coisa boa. Tem alguns pontos negativos mas isso afinal dá-me a impressão que acontece em todas as áreas. Os médicos também fazem noites etc, e outras coisas.

**Entrevistadora:** O senhor acha assim que devido a isto, essa falta mesmo de profissionalismo, de recursos pra isto, tem assim dificuldade de encontrar é cozinheiros ou chefes mesmo de verdade? Você acha que qualquer um pode chegar e ser um cozinheiro e tal? Porque tem havido muito é isto: as pessoas chegam e já é cozinheiro, nós sabemos que não é assim. Devido a esta falta, o senhor acha que tá havendo este problema?

**Chefe:** Claramente, nós é óbvio que uma empresa que já tem, no meu caso 9 funcionários, 9, 10, tem que ter colaboradores à altura porque senão não conseguimos dar a resposta, dar um serviço como nós gostamos aos nossos clientes e eles procuram no restaurante O Escondidinho o melhor. O melhor desde os produtos, desde as instalações, o melhor acolhimento, o melhor acompanhamento na refeição, porque as pessoas vêm aqui para ter uma refeição feliz, tranquila, saírem felizes e uma boa refeição em que marca a pessoa. Portanto por tudo isto e pra tudo isto, eu entendo claramente que os profissionais é que fazem a diferença, portanto as casas são muito bonitas, o Escondidinho é um restaurante que já obteve duas estrelas *Michelin* em 1936, quer dizer isto é um museu esta casa, é um ícone da restauração portuense, mas não chega. Nós temos também atualmente e quando ele entra das portas pra dentro o saber, com a melhor maneira, pra isto é com bons profissionais naturalmente e não há outra volta a dar.

**Entrevistadora:** O senhor considera que tem havido alterações do gosto das pessoas na restauração?

**Chefe:** Eu acho que sim é verdade que nós cada vez mais gostamos de novos sabores, novas experiências. Agora veio o agridoce, o mel, os, as ervas aromáticas, os óleos de sésamo, tanta coisa tão rica que nós começamos a utilizar também na nossa cozinha, não desvirtuando o que estava e o que havia e o que continua haver, mas acrescentando sempre novos sabores e é isto que cada vez mais temos que estar atentos. Naturalmente quando falamos de novos sabores também falamos também de decorações novas, de atoalhados de qualidade, portanto tudo que faça, que vai enriquecer a qualidade oferecida aos clientes.

**Entrevistadora:** Sim faz parte de um todo né? Até de um prato, da decoração de um prato, uma toalha de mesa, do guardanapo, tudo tá acoplado a isto.

**Chefe:** Faz parte da qualidade que queremos oferecer.

**Entrevistadora: Que tipo de pratos é que são mais procurados agora aqui no Escondidinho?**

**Chefe:** Bom eu acho que é o bacalhau a Escondidinho, o turnedó a Escondidinho e poderíamos dizer que o turnedó é um prato francês ou... Bom de qualquer forma, seja como fôr podemos dizer que este restaurante ele sempre se destacou um bocado pela cozinha tradicional portuguesa e europeia não é? Francesa um toque francês desde o Chateaubriand, o bife tártaro à frente do cliente naturalmente o bife tártaro, o Chateaubriand laminado à frente do cliente como continua, ainda há muitos cliente que pedem este pratos, portanto não se retiraram. No entanto o bacalhau, o turnedó, as cataplanas, os polvos, os peixes ao sal, o robalo ao sal no forno, isto continua a se vender muito e a ser muito solicitado. Portanto tudo que é na área dos peixes, carnes, os bacalhaus de fato, é o eterno rei da mesa portuguesa

**Entrevistadora: E antigamente qual que era o mais procurado?**

**Chefe:** Antigamente, é os bacalhaus mantiveram-se, as carnes, as lagostas. Aqui neste restaurante sobretudo, as sobremesas é conventuais isto eram procurados aqui e continuam a ser procurados, porque não perdemos esses hábitos, portanto toda nossa pastelaria é confeccionada aqui e portanto não têm corantes. Tem geminhas de ovos e açúcar (risos) e amêndoa e etc. Portanto aqui é tudo uma pastelaria conventual que é verdade que não é *light* mas, quem quiser *light* come uma fruta ou coisa de gênero, mas nossa pastelaria é rica na realidade.

**Entrevistadora: Para o senhor onde se nota mais essas alterações de gosto? Onde que nota mais essas alterações?**

**Chefe:** Os nossos turistas, eles procuram mais o tradicional, mas também, sobretudo muito as senhoras gostam de novos sabores, novas saladas. Hoje em dia há clientes que comem umas tripas à moda do Porto que é famoso desta casa, mas também há clientes que simplesmente querem um peixinho grelhado, é querem uma saladinha de polvo, querem coisas muito mais leves. Os hábitos alimentares também alteraram, também mudaram um pouco e cada vez mais as senhoras preocupam... sim e mesmo os homens até porque temos que ter muito cuidado com os nossos hábitos alimentares, com os nossos excessos, com nosso equilíbrio para uma refeição saudável. Cada vez mais cuidado em pratos saudáveis, pratos que vão ao encontro de casos específicos, às vezes

de limitações da própria pessoa, para não comer nada de gorduras, mais sobre os legumes, mais sobre as saladas e dentro disto.

**Entrevistadora: Então o senhor acha que se deve ao turismo também né? Que o senhor citou. Essas mudanças, essas alterações? À imigração, à oferta de produtos nas cadeias de abastecimento, aos programas de televisão né? Master chefe por exemplo. E ao público nos supermercados? O senhor considera que tem alterações na confecção desses pratos de cozinha nacional devido a isto?**

**Chefe:** Ora bem, a nossa cozinha tradicional, ela continua a manter-se bem e essa transformação nos hábitos alimentares, naturalmente que as pessoas vão ao médico e são logo aconselhadas a corrigirem alguns hábitos menos bons alimentares, mas também é verdade que os programas televisivos tiveram um grande impacto até porque, cada vez mais a optar por saladas, legumes etc. Quanto a esta explosão de clientes, este aumento forte de turismo aqui no Porto, é evidente que a câmara do Porto tem tido um papel fundamental. A câmara do Porto, o próprio país, mas sobretudo a nossa cidade aqui do Porto tem sido reconstruída, restaurada, sobretudo desde há dez anos até essa parte, muito há pra fazer mas alguma coisa já foi feita e é preciso continuar e cada vez mais apresentar novos produtos, novas ideias, muita animação aos nossos visitantes, porque isto é fundamental. Portanto as pessoas não vêm, vêm aqui sim pela gastronomia, isto é um ponto forte, mas não chega. É preciso muito mais. Vêm também pelo nosso turismo religioso, pelo nosso turismo arquitetural da cidade, é pelo nosso vinho do Porto, pela nossa história. Animação cada vez mais é importante também, para que eles acabem por ficar mais uns dias, não só um fim-de-semana, não só 2 ou 3 dias, mas sei lá, mais 4 ou 5 dias, tentar que eles permaneçam mais dias na região.

**Entrevistadora: Então o senhor devido a isto considera que tem havido alterações nas confecções dos pratos da cozinha? É devido a esse número de imigrantes?**

**Chefe:** Imigrantes, turistas.

**Entrevistadora: Essa facilidade toda do turismo?**

**Chefe:** O próprio português também já começa a corrigir alguns hábitos, mas é verdade que nós inclusive estamos a ir buscar certos hábitos e outros novos, mas outros antigos que estavam assim já um bocado esquecidos e que agora parece que renasceram. O turista quer coisas tradicionais e nós vamos recupera-las, que antes podia se interpretar como

uma coisas corriqueiras, coisas sem grande valor gastronômico, mas não, o turista também gosta disto. A par de outras inovações, outras criações que os nossos cozinheiros, os nossos chefes também estão atentos e nos têm trazido coisas novas e os estrangeiros, os próprios profissionais estrangeiros também trazem sempre muita coisa e é sempre muito importante ouvi-los e aproveitar o que eles trazem e os profissionais imigrantes como foi meu caso por exemplo na Suíça. Eu aprendi lá muita coisa, certamente que trouxe muito *now how*, que me enriqueceu e trouxe pra aqui e aplico no meu restaurante.

**Entrevistadora: E porquê que o senhor acha que tem havido isto então? É a volta destas coisas mais tradicionais, desta cozinha. Alguns chefes me falaram que talvez seja a saudade da comidinha caseira ou *dum* aconchego maior que tem voltado muito estas coisas tradicionais. Será que é devido a isto?**

**Chefe:** Eu acho que as comidas tradicionais e caseiras raramente acabam por saturar a pessoa. Acabam.. Nós nunca nos enchemos duma comidinha caseira e portanto é sempre muito apetível, muito solicitada pelos clientes. E os estrangeiros, os turistas acabam por saberem bem quais são os hábitos, até porque a internet ajuda muito a ir ao encontro do que é praticado aqui, do que nós temos e depois a composição, quais são os ingredientes numa ou noutra prato principal e eles acabam por se inteirar duma boa parte de nossos pratos. Eu vejo aqui asiáticos que chegam aqui e pedem bolinhos de bacalhau e eles pedem pataniscas, pedem tripas à moda do Porto e eles sabem bem o que vão encontrar e isto funciona assim, exactamente.

**Entrevistadora: Senhor Amarílio, quer falar mais alguma coisa? Colocar mais algumas questões sobre esta temática, sobre a gastronomia? Quer falar mais alguma coisa? Suas experiências?**

**Chefe:** Sobre a gastronomia eu acho que já demos uma boa volta geral, no entanto, na realidade os recursos humanos nesta área, era absolutamente necessário a formação, a divulgação e pronto. De resto é muito importante que as autoridades locais continuem com a política de restauro da cidade, de incentivo ao investimento na cidade. Naturalmente a limpeza da cidade que, também não tem estado mal mas também podemos melhorar sempre. É umas atividades não muito caras na cidade, mas que animem constantemente em vários pontos naturalmente, há pouca animação entendo eu. Não precisa de ser, sei lá, a corrida dos aviões, não tenho nada contra, mas que nos levam logo uns milhões (risos) provavelmente, mas mais diversão menos cara e constante não é?



Porque o cliente hoje em dia, antes via o Porto como uma cidade sazonal. Hoje em dia não. Eu já não tive inverno. Eu tive 365 dias a trabalhar, portanto agora a sazonalidade praticamente é imprescindível nesta cidade, o que é muito importante, e eu próprio fiquei surpreendido mas contente naturalmente.

**Entrevistadora: Seu Amarílio, olha muito obrigado. Eu agradeço imenso seu contributo para que esta dissertação tenha um sucesso e assim estiver tudo pronto, tudo direitinho vou enviar uma cópia para o senhor. Ok?**

**Chefe:** Obrigado. É também com vosso trabalho que todas essas iniciativas, todas estas posturas, passam mensagem às entidades competentes e a divulgação do que se passa dentro de um restaurante, é muito importante. Porque isto aqui é um livro aberto. Obrigado!



**ANEXO N.º2 - Transcrição da entrevista efetuada ao chefe de cozinha da cozinha do Mariz Take-Away - CT02**

Hoje é dia 13 de Junho de 2016, estamos aqui na Cozinha do Mariz em Guifões, que é um dos take-ways de comida mais tradicionais que existem e eu sou a Cleucy Ferreira Ayres, no Mestrado do MEFA, Mestrado de Educação de Jovens e Adultos e estou aqui com chefe Carlos e nós vamos falar sobre a circulação de pessoas, de gostos e tradições, do imigrante né? O que que ele acrescenta pra, pro Porto em matéria de gastronomia, de trocas de saberes e sabores. Então vamos dar seguimento na primeira pergunta chefe Carlos:

**Entrevistadora: Como que o senhor decide os pratos da ementa da semana? E este restaurante procura servir que tipo de cliente?**

**Chefe:** *Ahh* nós pretendemos servir todo tipo de cliente. Todo tipo de cliente, sei lá, desde crianças à adultos, tudo, família mesmo. Todo tipo de comida tradicional que nós temos, comida caseira. Isto é, pronto, um negócio familiar, que nasceu do gosto de cozinha que eu tenho não é? E da minha esposa e tentamos fazer isso o melhor possível, para agradar a toda a gente.

**Entrevistadora: E como que o senhor decide esses pratos pra agradar?**

**Chefe:** Em conjunto, nós decidimos em conjunto. Nós falamos, eu e minha esposa e decidimos o que é que vamos dar, qual é o que é melhor pras pessoas, o que é que gostam mais não é? A nível de carne, a nível de peixe e então nós decidimos juntos, em conjunto.

**Entrevistadora: Sim. E o senhor costuma utilizar na confecção de seus pratos, produtos de origem brasileira? E é fácil adquiri-los, isso que o senhor costuma utilizar?**

**Chefe:** Já foi mais. Agora não é tão fácil adquirir, há menos. Agora vêm de outras origens também, há muita origem que tem carnes cá em Portugal. Já foi mais só Brasil, agora já não tanto.

**Entrevistadora: Qual o prato brasileiro que costuma utilizar?**

**Chefe:** A gente utiliza a picanha, picanha, a maminha. Basicamente é isso.

**Entrevistadora:** É, e em que ocasião o senhor usa mais esses pratos?

**Chefe:** Esses pratos são mais usados no final de semana, que é um prato mais caro não é? Para as pessoas que elas. Não é um prato que se come todos os dias, então é mais ao final de semana.

**Entrevistadora:** E o senhor usa de alguns outros países?

**Chefe:** Sim. Também tem de outros países, sim sim. Tem Dinamarca, tem Holanda.

**Entrevistadora:** Que a carne vem de lá?

**Chefe:** Exatamente.

**Entrevistadora:** No caso seria a picanha?

**Chefe:** Sim picanha, coração da alcatra.

**Entrevistadora:** O senhor tem trabalhadores brasileiros na sua cozinha?

**Chefe:** De momento não.

**Entrevistadora:** Mas o senhor já teve?

**Chefe:** Já tive sim.

**Entrevistadora:** E de outras nacionalidades?

**Chefe:** Sim tenho. Tenho de outras nacionalidades.

**Entrevistadora:** E isso ajuda o senhor elaborar, criar algum prato diferente? Devido a nacionalidade, alguma coisa assim?

**Chefe:** Sim. Também, também ajuda criar novos pratos com novos sabores.

**Entrevistadora:** O que o senhor faz mudar o cardápio?

**Chefe:** O que faz mudar o cardápio?

**Entrevistadora:** Por exemplo: é para variar, para atender a clientes, o preço dos produtos, facilidade de obter os produtos?

**Chefe:** Exatamente, sim o preço dos produtos e o gosto do cliente, a aceitação que eles têm com certos pratos aí nós tentamos fazer os pratos mais ao gosto do cliente.

**Entrevistadora: E é mais fácil ou mais difícil trabalhar com os portugueses?**

**Chefe:** *Hã.. É igual, eu acho que é igual, não tem diferença. Português é assim, acho que também tá a ficar complicado (risos) já não quer trabalhar muito, tá difícil arranjar bons funcionários. Então temos que recorrer por vezes às pessoas que vêm do estrangeiro, que gostam e que querem trabalhar, então nós aproveitamos essas oportunidades que eles nos dão e que a gente tá aí pra os ajudar também.*

**Entrevistadora: O que o senhor se dá a esta dificuldade de os portugueses não quererem mais trabalhar? Tenho visto muitos chefes falar sobre isto. Isto é devido a quê?**

**Chefe:** Não querem trabalhar, eles querem é dinheiro (risos) agora.

**Entrevistadora: O Senhor acha que isso é o quê? Esses rendimentos, é a ajuda do governo ou porque eles não querem mesmo?**

**Chefe:** O povo português se habituou muito mal, habituou que se lhes dessem tudo, o governo a dar-lhe esses subsídios todos e agora eles se habituaram. Agora só querem dinheiro no bolso e passear e não pensam que têm que se lutar, trabalhar que é mesmo para o país crescer né?

**Entrevistadora: O senhor considera que tem havido alteração de gosto das pessoas na restauração?**

**Chefe:** Que tem de..

**Entrevistadora: Que tem havido alterações do gosto das pessoas na restauração?**

**Chefe:** Sim, eu penso que sim. Eu penso que tem havido alterações.

**Entrevistadora: Que tipo de prato que o senhor acha que tem... Mais procurado agora devido a essas alterações?**

**Chefe:** O pessoal procura muito agora novos pratos, diatéticos, mais saudáveis para a saúde. O povo tá a procurar muito isso.

**Entrevistadora: E antigamente?**

**Chefe:** Antigamente não era tanto, antigamente era mais tradicional, aquelas comidas fortes, mais pesadas, hoje em dia já não tanto.

**Entrevistadora: Qual assim que o senhor acha que é mais pesado?**

**Chefe:** Mais pesado, assim o pessoal comia mais feijão, mais assados e mais este tipo de comida assim, o cozido à portuguesa, já não ligam tanto.

**Entrevistadora: E onde que o senhor nota mais essas alterações?**

**Chefe:** Essas alterações notam-se mais no povo jovem, mais jovem que procuram estes pratos, pratos mais saudáveis. É isso.

**Entrevistadora: Interessante. O que se deve a isso assim? O senhor acha que é o turismo, a emigração, a oferta dos produtos nas cadeias alimentares ou o programa de televisão, a publicidade nos supermercados?**

**Chefe:** Sim eu penso que é mais o hábito . O hábito das pessoas estão tendo agora de fazer uma alimentação mais saudável, é isso.

**Entrevistadora: O senhor acha isso tem influenciado? A televisão, master chefe?**

**Chefe:** Sim, eu penso que sim, a televisão também ajuda.

**Entrevistadora: O senhor considera que tem havido alterações na confecção dos pratos de cozinha tradicional?**

**Chefe:** Sim também.

**Entrevistadora: Em quê e porquê?**

**Chefe:** É. Tem havido alteração mais por causa também da saúde não é? A nível de sal, a nível de condimentos e gorduras. Tem havido alterações, exatamente, tenho tentado cozinhar o mais saudável possível.

**Entrevistadora: Chefe Carlos quer deixar mais algo?**

**Chefe:** Não, não tenho nada a comentar é mais era isto mesmo, nada mais.

**Entrevistadora: Muito obrigada.**

**ANEXO N.º3 - Transcrição da entrevista efetuada a chefe de cozinha do Museu da Avó- CT03**

Hoje é 25 de Maio de 2016, nós estamos aqui no Museu da Avó pra falar com a proprietária e responsável também pelas ementas e.. Laís Costa. Eu sou Cleucy Ferreira Ayres, a minha tese é: “Gastronomia: circulação de gostos e tradições”, é..do Mestrado da Universidade do Porto, do FPCEUP, que fala Laís, sobre essas questões de imigrante, turistas, desse vai e vem de gostos, o que que altera, o que que não altera, o que que eles trazem pra acrescentar nas nossas tradições ou vice-versa. Então vamos, é, dar continuidade nessa entrevista...a primeira pergunta é:

**Entrevistadora: Como que você decide os pratos da ementa da semana?**

**A Chefe:** Hã...a ementa no Museu da avó já é uma ementa fixa, *hã*... É uma base de tapas, mas tapas mais portuguesas, tradicionais portuguesas e tentamos sempre escolher os produtos mas frescos e... e típicos também.

**Entrevistadora: Sim. E esse restaurante procura servir qual tipo de cliente?**

**A Chefe:** Há uma mistura. Há desde clientela mais jovem até mais velha, há uma grande...*hã*... abrange uma faixa etária muito grande, vai dos jovens aos mais velhos, mas também muitos turistas.

**Entrevistadora: Você costuma utilizar nessas confecções dos seus pratos de tapas algum produto de origem brasileira?**

**A Chefe:** *Hã*...pontualmente sim, não quer dizer que.. Conforme disse a ementa é fixa, mas poderá a vir a ter um dia que seja mais dedicado à uma cultura, por exemplo a cultura brasileira, então tentamos introduzir uns produtos, *hã*... Por exemplo do Brasil, mas isso é pontual.

**Entrevistadora: E é fácil adquirir esses produtos?**

**A Chefe:** É fácil, é, é fácil. Normalmente as compras são feitas ou na Makro ou no Recheio e eles têm sempre produtos de quase todas as nacionalidades, são muito variados.

**Entrevistadora: E em que pratos assim você costuma...?**

**A Chefe:** Feijoada brasileira que é famosa. É a picanha...*hã*m... é mais por aí. São esses que são mais conhecidos, que o público gosta muito.

**Entrevistadora:** E em que ocasião você costuma fazer esses pratos?

**A Chefe:** Por norma ao fim de semana. *Hã*m... Sei que ao fim de semana há um fluxo maior de pessoas, também conforme disse, também os estrangeiros vêm muito e é uma forma também de divulgar outras culturas.

**Entrevistadora:** E de outros países você costuma utilizar? Alguns.. Confeções? Alguns outros produtos?

**A Chefe:** Sim é, alguns produtos até mais se calhar, usamos mais aqui além da portuguesa, será talvez a brasileira e espanhola também. Usamos muito, um bocado o conceito das tapas espanholas.

**Entrevistadora:** Você tem trabalhadores brasileiros em sua cozinha?

**A Chefe:** Tenho.

**Entrevistadora:** E já teve de outras nacionalidades?

**A Chefe:** Já tivemos russos, já tivemos ucranianos e cabo-verdianos e brasileiros.

**Entrevistadora:** E isso ajuda introduzir algo novo no seu cardápio? Na confecção dos pratos?

**A Chefe:** Ah sim!

**Entrevistadora:** Tendo esses..

**A Chefe:** Eles, pronto, com o conhecimento que trazem dos seus países é sempre enriquecedor. Dá para, pra até pormos um prato diferente, e..e.. Lá está, coisas que não estamos habituados e que eles têm essa experiência e enriquece-se o restaurante com essa sabedoria.

**Entrevistadora:** O que que você faz mudar o cardápio? Que que te faz mudar o cardápio no Museu da avó?



**A Chefe:** É assim, a ementa é fixa mas *hãm*.. Digamos que volta e meia podemos fazer uma triagem não é? Daqueles pratos que já não tem tanta saída e fazemos umas experiências a ver se pode haver uma mudança ou não, se é bem recebida.

**Entrevistadora:** Sim. Quando você varia isso? Conforme essa triagem que você falou. É o preço dos produtos? A facilidade de obter ou é a clientela?

**A Chefe:** A facilidade de obter e a clientela, isso é importante.

**Entrevistadora:** Você acha que é isso que faz você alterar?

**A Chefe:** Que faz alterar, sim. E há produtos que são sazonais. Há produtos que até são mais.. Que existe, que existem em mais abundância a certas alturas do ano do que outros. Então, também aí, pode nos condicionar em termos na ementa ou não.

**Entrevistadora:** É mais fácil trabalhar com os trabalhadores portugueses?

**A Chefe:** Pela minha experiência não (risos). Pelo contrário. É.. Gosto muito de trabalhar com os brasileiros, gosto muito de trabalhar com cabo-verdianos e também com ucranianos, já trabalhei. Os portugueses acho que estão numa fase em que não dão tanto valor ao seu trabalho na restauração, olham pra restauração com uma idéia, um meio de ganhar dinheiro apenas, não como carreira, não apostam tanto na carreira. Pensam: “isso vai ser por um período, não vai ser uma continuidade”. Enquanto que os outros povos não é? Os brasileiros, os, os cabo-verdianos, apostam mais, entregam-se mais a carreira.

**Entrevistadora:** Interessante. É, você considera que tenha havido alteração dos gostos das pessoas na restauração?

**A Chefe:** Não percebi. Como é que é?

**Entrevistadora:** Se você considera que tem havido alteração do gosto de pessoas na restauração?

**A Chefe:** Dos donos de restaurante?

**Entrevistadora:** Não, dos clientes. O gosto mesmo do cliente.

**A Chefe:** Ah sim! Acho muito acho. Eu acho que o cliente de há 10 anos não é o mesmo cliente de agora. Ou por outra, é o mesmo cliente mas os hábitos mudaram. Acho que o cliente hoje em dia tem muito mais necessidade de ser saudável, escolhas mais saudáveis.

Embora aqui seja mais as tapas, mas também não é, também vende saladas, é uma coisa que é importante. Acho que o cliente hoje tem mais necessidade disso: de olhar um bocado para a sua saúde e bem-estar.

**Entrevistadora: E que tipo de pratos que são mais procurado, é, agora, assim que tipos de tapas é mais procurado agora?**

**A Chefe:** *Hãm*, é assim: os que saem bastante além do caldo verde, é um prato *hãm*, é uma sopa que sai muito bem, o chouriço assado, as moelas. Aquelas coisinhas pra picar, isso sai muito bem, *hãm*, mas também sugerimos uma saladinha. Também aceitam muito bem.

**Entrevistadora: Você acha que agora sai mais isso?**

**A Chefe:** Exatamente.

**Entrevistadora: E antigamente? Que que você acha que saía mais?**

**A Chefe:** Antigamente era tudo as coisas mais pesadas, *hãm*, mais *hãm*, talvez as tripas também gostavam, era as francesinhas, embora tenha saído assim mas há uma consciência no cliente de hoje que é diferente. Que eu sinto diferente.

**Entrevistadora: Você acha que essa consciência é devido a quê?**

**A Chefe:** Eu acho que realmente as pessoas estão a ter, elas próprias também.. Eu sinto que estão a mudar a maneira, talvez a maneira até como veem a vida tem mais.. Até mesmo no Porto, nota-se há 10 anos atrás ia ali na avenida Brasil e não se via quase ninguém a correr por exemplo, ao final do dia. Hoje todos os dias vê-se grupos e grupos de pessoas a correrem. Há uma necessidade de serem saudáveis, nem é tanto por: “*ai quero ficar magro*”, mas: “*eu quero ser saudável*”.

**Entrevistadora: Para si, onde você nota mais essas alterações assim do gosto?**

**A Chefe:** Começa a chegar o bom tempo nota-se logo.

**Entrevistadora: Você acha que a...**

**A Chefe:** Primavera/verão é notório.

**Entrevistadora: E se deve a quê? Você acha assim ao turismo, a imigração...**

**A Chefe:** Turismo também, embora no Porto o turismo tá muito bem o ano todo, mesmo no inverno, mas chega a primavera o *boom*. Primavera/verão e ainda outono há muitos turistas.

**Entrevistadora:** E também a oferta dos produtos nas cadeias de abastecimento, os programas de televisão, a publicidade de supermercado, cê acha que isso tem sofrido alterações? No gosto das pessoas?

**A Chefe:** Eu penso que sim, até certa forma sim, porque também estas campanhas publicitárias até de promoções isso também é apelativo. Tudo o que é promoção vende e de facto, por exemplo, eu *tou* a me a lembrar do Pingo Doce que fazem campanhas, fazem promoções que faz com que, por exemplo, o mamão a 50%, é uma fruta cara, que até nem toda a gente compra, mas se vê que tá a 50% vai e compra.

**Entrevistadora:** Ah, então você acha que também é isso?

**A Chefe:** Isso influencia.

**Entrevistadora:** E você considera que tem havido alterações na confecção dos pratos da cozinha tradicional Laís?

**A Chefe:** Assim, os pratos tradicionais em si, acho que mantêm aquela linha não é? Agora o que eu acho é que, além de se vender os tradicionais, há também aquela consciência do público querer optar também, sei lá, acompanhar uma salada, ou querer também mudar, manter a tradição mas acrescentar algo novo, algo fresco, algo..

**Entrevistadora:** Então cê acha que é devido a isso então?

**A Chefe:** Sim

**Entrevistadora:** Laís você quer acrescentar mais alguma coisa sobre.. Já que você é profunda conhecedora da restauração, do gosto né? Dos seus clientes, do que que tem alterado ou não. Quer considerar mais alguma coisa?

**A Chefe:** Não, acho que é tudo

**Entrevistadora:** Ah então muito obrigada.



**ANEXO N.º4 - Transcrição da entrevista efetuada a chefe de cozinha da Casa Aleixo - CT04**

Vamos começar. Bom Sara, eu sou a Cleucy Ferreira Ayres, eu sou do MEFA como já tinha te falado, Educação Formação de Adultos. Eu... a minha tese é sobre a circulação de pessoas, de gostos e tradições, circulação de imigrantes, de turistas que veem na cidade do Porto. Eu vou colocar algumas questões pra você, e isso nós, foi escolhida pela, pra começar pela...porque é famosa e muito bem recomendada sabe, e tanto pela, pelo, pelo designer, pelas decorações, pela comida, né? Pelo filete de pescada tão famoso que eles fazem, pelo polvo e tal. E vou colocar algumas questões pra você tá bem?

**Entrevistadora: Como que você decide os pratos da ementa da semana?**

**A Chefe:** Nós temos sempre uma ementa fixa, portanto aqui no restaurante, e é uma ementa que já é...alguns pratos já são desde quase do início do restaurante, que foi meu avô que...eu sou a terceira geração, e foi meu avô que decidiu. Portanto a base do restaurante é toda feita lá nos filets de pescada, no polvo e no arroz de polvo, e depois pra termos uma maior variedade não é?, De maior oferta para o cliente temos sempre mas alguns pratos fixos. ãah, a semana nós definimos sempre uma ementa, portanto, um chamado sugestão do dia, e nós baseamo-nos muito com aquilo que existe no mercado, portanto uma cozinha de mercado, com a frescura do produto, e tomamos a decisão praticamente na hora.

**Entrevistadora: Ah sim, e aqui, que tipo de clientes vocês costumam servir?**

**A Chefe:** Ao almoço temos muitos homens de negócios e muitos portugueses que andam de um lado pro outro pelo país. Portanto é uma clientela muito, muito de trabalho, não é de lazer portanto. A noite, já temos outro tipo de cliente. Temos famílias não é? Daqui do Porto e temos, pronto, também turistas.

**Entrevistadora: Você costuma utilizar na confecção dos seus pratos, produtos de origem brasileira?**

**A Chefe:** Acho que não tenho nenhum produto de origem brasileira. A excessão do cheesecake de goiaba, que nós fazemos e fazemos a compota portanto fazemos a cobertura com goiaba, que é brasileira, com a polpa da goiaba, nós é que fazemos o doce.

**Entrevistadora: E é fácil de encontrar esse produto? Já que é brasileiro?**

**A Chefe:** É sim porque temos já um fornecedor certo, mas já não é muito fácil de encontrar no supermercado e ainda porque depois queremos aquela marca e nem sempre há, tendo aquele distribuidor encontramos.

**Entrevistadora: E assim, você não coloca pratos brasileiros é porque já vem de uma tradição ou porque não há procura?**

**A Chefe:** É... não é pela falta de, não é por uma questão de procura. Só porque os clientes da Casa Aleixo, são clientes que veem a procura de um restaurante dito comida tradicional portuguesa. Ao irem a procura disso, nós não podemos tá a fugir da nossa linha não é? E é por isso não colocamos nada que seja fora daquilo que é cozinha tradicional portuguesa; podemos pôr algum apontamento de outro tipo de cozinha mas o essencial do prato mantem-se sempre muito fiel a cozinha tradicional portuguesa, porque senão estaríamos a sair um bocado a raiz do nosso projeto.

**Entrevistadora: E vocês costumam servir tripas assim...?**

**A Chefe:** Tripas fazem parte da carta, é um prato que nós temos sempre na carta, tripas à moda do Porto.

**Entrevistadora: É...porque é a tradição do Porto.**

**A Chefe:** Sim é, e cada vez mais com a fluência dos turistas não é? A cidade do Porto tem sido crescente. Nós, as tripas, achamos quase obrigatório termos porque eles procuram não é? Porque ouvem dizer que o Porto tá associado às tripas e portanto.

**Entrevistadora: E você tem trabalhadores brasileiros na sua cozinha?**

**A Chefe:** Por acaso já tive um chefe de cozinha brasileiro durante quatro anos, que depois foi embora, mas é... foi a única pessoa brasileira que tive na...

**Entrevistadora: Tem de outras nacionalidades?**

**A Chefe:** Nós somos todos portugueses atualmente.

**Entrevistadora: É...e isso ajudou você introduzir algo novo na sua cozinha em termos de A Chefe brasileiro por acaso?**

**A Chefe:** ãah... por acaso e acho que ele não trazia quase, nem demonstrava muita vontade em trazer a cozinha brasileira; o que eu notei foi que, porque nós chegamos a

fazer feijoada a brasileira no carnaval, que é um prato que eu aprecio muito, e por acaso teve muita saída porque... pronto, se fôr muito bem confeccionada é um prato maravilhoso na minha opinião. E ãah...e nessa altura fizemos e foi o que, o que ele sabia fazer com carne de sol e essas coisas todas.

**Entrevistadora: É mais mais fácil ou difícil trabalhar com os portugueses? Você já trabalhou pouco mas eu vou fazer essa pergunta: com brasileiros ou portugueses? No caso que você já teve só um, então qual foi a experiência assim, que você achou difícil ou não?**

**A Chefe:** Não, não achei difícil. Acho que as pessoas são todas diferentes, independente da nacionalidade. ãh... graças a Deus não tenho tido grandes problemas em lidar com as pessoas.

**Entrevistadora: É...que tipo, é... você considera que tenha havido alteração de gostos das pessoas na restauração?**

**A Chefe:** Isso sem dúvida, acho que sim. Cada vez as pessoas são mais exigentes, não vão mais pelo tanto, pela quantidade, mas vão pela qualidade dos produtos; e os sabores também acho que se tem refinado portanto modificar, por isso é que antigamente se calhar o arroz e uma batata frita eram suficiente. Hoje em dia os clientes gostam de manter essas alternativas de acompanhamento e procuram outro tipo de acompanhamento.

**Entrevistadora: E... que tipos de pratos que são mais procurados agora na Casa Aleixo?**

**A Chefe:** É os filetes.

**Entrevistadora: E antigamente?**

**A Chefe:** Sempre foi os filetes, tem sempre um grande peso na, na, nas nossas vendas. Porque acho que realmente, pronto, marcamos por essa diferença e não deve haver muita gente que os faça tão bem como nós.

**Entrevistadora: Você nota que houve alteração né...na... de gostos. Onde que você nota mais que houve essas alterações?**

**A Chefe:** Eu acho que, acima de tudo, hoje em dia, o cliente tá preocupado com a apresentação do prato, tá preocupado se o prato é muito salgado ou não é, ãah... hoje em dia tá preocupado já com a saúde, e que antigamente as pessoas se calhar não tava

preocupada com essas componentes todas, por isso nós quando tamos na cozinha também temos que de ir ao encontro das necessidades do cliente; procurar apresentar bem. Por exemplo antigamente quase que não se preocupavam em ter um legume, ou uma salada ou alguma coisa portanto com vegetais, hoje em dia é obrigatório qualquer prato ter pra além do acompanhamento que seja de hidrato, ter alguma... alguma salada ou algum vegetal a acompanhar, acho que é isso que são as principais preocupações que se notam hoje em dia.

**Entrevistadora: Então você acha que isso se deve o que assim? Ao turismo? Ou a informação, com a oferta dos supermercado? A questão do Master Chef também...**

**A Chefe:** Sim acho que, acho que, os meios de comunicação social, a internet, tudo. As pessoas tão muito mais informadas, já sabem as consequências que tem a alimentação pra nós não é? E portanto hoje em dia querem comer, acho eu, melhor, não é muito, mas melhor.

**Entrevistadora: E você acha que também o abastecimento das cadeias de supermercados... você acha que isso também é responsável por isso?**

**A Chefe:** Sim, os supermercados fazem chegar muitas coisas às pessoas. Não é?

**Entrevistadora: Você considera que tem havido alterações na confecção dos pratos da cozinha tradicional?**

**A Chefe:** Eu acho que é inevitável que hajam alterações porque os próprios produtos, a matéria-prima já não é a mesma que era antigamente. Portanto, por muito que a gente queira fazer igual, há coisas que são modificadas. As próprias matérias não são iguais ao que eram há cinquenta, sessenta anos atrás.

**Entrevistadora: E porque que você acha que é isso assim?**

**A Chefe:** Tem haver com todas as alterações não é? Porque hoje em dia pra matar uma galinha tem que ser (risos) com todas as exigências. Antigamente não era assim. E também a pressão do mercado de fazer crescer o pro... de fazer crescer os animais rápido e tudo; tudo isso provoca alterações da própria carne, e nós... por mais que a gente tente procurar o melhor possível não conseguimos encontrar o que existia ha cinquenta anos atrás. Por um lado temos mais higiene, se calhar, mas por outro lado os sabores não são tão genuínos quanto eram antigamente.



**Entrevistadora: E também, nós notamos também a questão da... antigamente havia também mais aquele produtor rural né?**

**A Chefe:** E hoje em dia não há porque o grau de exigências que vieram implementar de condições de higiene, de obedecer às normas todas da União Européia; isso fez com que as pessoas tivessem que, se calhar, investir dinheiro que não tinham e acabaram por desistir não é? E agora, se calhar, ficaram os maiores.

**Entrevistadora: Ô Sara, é... nós já concluímos, nós te agradecemos e você quer falar mais de alguma coisa?**

**A Chefe:** Não. Era só dizer que o facto acho que a cozinha é uma coisa maravilhosa e que ... podemos expressar muitos sentimentos através da cozinha e que as pessoas, pronto, caminhem no sentido certo e que saibam preservar o que a natureza nos dá, que acho que é o mais importante pra conseguirmos depois fazer um melhor possível no prato.

**Entrevistadora: Sara muito obrigada.**

**A Chefe:** De nada



**ANEXO N.º5 - Transcrição da entrevista efetuada ao chefe de cozinha da Cervejaria Galiza -CT05**

Hoje é 08 de Agosto de 2016, estamos na Cervejaria Galiza para entrevistar o seu cozinheiro José. Meu nome é Cleucy Ferreira Ayres, estou na temática da gastronomia, no MEFA, no Mestrado de Educação de Jovens e Adultos do Porto e a minha temática já é sobre essa circulação de pessoas, do imigrante que vem, que ele pode contribuir ou não pra alterar alguma coisa na confecção dos pratos. Então vamos seguir.

**Entrevistadora: Seu José, como que o senhor decide os pratos da ementa da semana?**

**Chefe:** Nós temos todos os dias pratos diferentes, sugestões diferentes, com 6 hã pratos, hã, econômicos, 3 de carne, 3 de peixe e todos os dias são variados.

**Entrevistadora: Ah sim. E esse restaurante procura servir que tipo de cliente?**

**Chefe:** Todo tipo de cliente, não tem exceção.

**Entrevistadora: Não tem exceção. É, o senhor costuma utilizar na confecção dos seus pratos, produtos de origem brasileira? E é fácil encontrá-los?**

**Chefe:** Alguns como picanha e basicamente é só esse.

**Entrevistadora: Só esse? E é fácil encontrar?**

**Chefe:** Sim, sim é fácil.

**Entrevistadora: Ah sim. É... Em que prato? Em que ocasião que o senhor usa mais essa picanha?**

**Chefe:** É mesmo a picanha com o feijão preto.

**Entrevistadora: Ah! Então o senhor usa o feijão preto também?**

**Chefe:** É. Exato.

**Entrevistadora: Com uma farofinha?**

**Chefe:** Com a farofa

**Entrevistadora: E o senhor usa de algum outro país? Algum prato de algum outro país?**

**Chefe:** Não, basicamente não. É só esse.

**Entrevistadora:** Só esse? O senhor tem trabalhadores brasileiros na sua cozinha?

**Chefe:** Temos, temos alguns; 2 pelo menos.

**Entrevistadora:** Dois pelo menos? E... E isso ajuda a introduzir alguma coisa nova no cardápio?

**Chefe:** Sim ajuda mas só que o nosso serviço é diferente...as pessoas não estão habituadas a ele, tem que se adaptar não é?

**Entrevistadora:** Aí adaptando aí ele pode dar opinião...?

**Chefe:** Exato, exato.

**Entrevistadora:** E o senhor tem de outras nacionalidades?

**Chefe:** Não, neste momento não, só portugueses.

**Entrevistadora:** Só portugueses e brasileiros?

**Chefe:** Só.

**Entrevistadora:** E o que faz o senhor mudar o cardápio? Pra variar, pra atender o cliente, o preço dos produtos ou a facilidade de encontrar?

**Chefe:** É um pouco de tudo, mas basicamente é pra satisfazer a vontade do cliente, não podemos fazer sempre a mesma coisa.

**Entrevistadora:** Independente do preço?

**Chefe:** Senão cansa o cliente.

**Entrevistadora:** O senhor quer sair da rotina então?

**Chefe:** Exato.

**Entrevistadora:** O senhor muda pra sair da rotina?

**Chefe:** É, exato

**Entrevistadora:** E é mais fácil ou mais difícil trabalhar com os portugueses seu Zé?

**Chefe:** É mais fácil porque a gente entende-se melhor, não é?

**Entrevistadora: É?**

**Chefe:** O resto...pronto, é igual.

**Entrevistadora: É igual? O senhor considera que tem havido alteração de gosto das pessoas na restauração?**

**Chefe:** Tem, tem havido algumas mudanças, não é? Basicamente no corte de alguns produtos no sal, açúcar, etc, etc, etc.

**Entrevistadora: O senhor acha que isso tem alterado?**

**Chefe:** Tem, tem.

**Entrevistadora: E que tipo que são mais procurados agora na Cervejaria Galiza?**

**Chefe:** Temos aqui é.. Há vários e a base de marisco e francesinhas, são os que são mais vendidos. E os nossos bifes da casa e o bacalhau.

**Entrevistadora: E antigamente assim qual era assim mais...?**

**Chefe:** Foi sempre, foi sempre, basicamente foi sempre estes.

**Entrevistadora: E.. Quais é.. Para o senhor, onde que o senhor nota mais alteração assim.. Da procura de, de, da procura de, de gostos, da restauração? Onde o senhor procura mais meios de criar mais alteração? Do gosto.**

**Chefe:** Não tem assim grande alteração, não tem assim sofrido muita alteração.

**Entrevistadora: O senhor acha que não?**

**Chefe:** Muda consoante a época do ano não é? Pratos mais quentes, pratos mais frios, então são da época do ano, calor ou frio, mas basicamente são os mesmos.

**Entrevistadora: O senhor acha que as pessoas mais velhas, elas são mais tradicionais? Porque ...comem mais a comida tradicional? E os mais novos? São mais...**

**Chefe:** É, são mais um bocado pros fritos, para os consumos de queijo, hambúrguer, esse pratos assim mais...mais fortes.

**Entrevistadora:** O que que o senhor acha que deve a isso, essas alterações assim, de querer mais fritos, querer mais tradicional? Ou o senhor acha que isso é o turismo, a imigração ou oferta de produtos na cadeia de abastecimento ou também a publicidade de televisão também hoje influencia muito?

**Chefe:** Eu acho que é um pouco aquilo que se mostra às pessoas né? A nível de publicidade, televisões, etc.

**Entrevistadora:** O senhor acha que isso tem influenciado?

**Chefe:** Tem muita influência isso.

**Entrevistadora:** E o senhor considera que tem havido alteração na confecção dos pratos da cozinha tradicional?

**Chefe:** Tem, tem havido mais basicamente pra legumes e pra saladas.

**Entrevistadora:** E, e porquê assim?

**Chefe:** Talvez porque fazem menos mal não é? Pelo menos é aquilo que dizem as pessoas.

**Entrevistadora:** Mas o senhor acha que tá mais...

**Chefe:** Eu acho, eu acho que sim, são guarnições que são muito mais saudáveis.

**Entrevistadora:** Seu Zé, o senhor quer é.. Falar mais alguma coisa? Alguma experiência do senhor? Senhor pode ficar à vontade.

**Chefe:** Basicamente é isso, nós estamos abertos a 44 anos, basicamente fomos sempre um bocadinho cozinha tradicional não é? pronto e..

**Entrevistadora:** O senhor acha que, senhor alterou, em 44 anos, senhor incluiu só a picanha e feijoada?

**Chefe:** Isso também já tem muitos anos

**Entrevistadora:** Tem mais de 40 anos já?

**Chefe:** Já tem muitos anos isso, são pratos que já..

**Entrevistadora:** Pensava que era novidade?

**Chefe:** Não, não, não, já tem muitos anos, muitos anos.

**Entrevistadora:** Ah... e é bem aceito?

**Chefe:** Sim, sim, é bem aceito, nós temos todas as quintas feiras este prato.

**Entrevistadora:** Ah... então tá bom. *Seu Zé*. Eu agradeço pelo contributo, muito obrigada, desculpa a insistência tá? É de muito valor essa questão da cervejaria pra nós, que é, é, é uma das bem faladas do Porto e também é uma cozinha muito tradicional. Isso é muito importante principalmente pros imigrantes que vêm procurar essa cozinha né? Que é o bacalhau, que é uma francesinha...

**Chefe:** É. Os imigrantes procuram coisas diferentes que não têm lá... E essas coisas diferentes, pra mim eu acho que são pra melhores.

**Entrevistadora:** Então tá. Muito obrigada.

**Chefe:** Nada, nada. Bom dia.





-

Bom, hoje é dia 17. Estou no Museu do Presunto, na Foz. É... Meu nome é Cleucy Ferreira Aires. Estou no MEFA, Mestrado em Educação de Jovens e Adultos né? E estou aqui entrevistando o Sr. José Gonçalves que é o chefe de cozinha do Museu e a minha temática chefe José, é sobre questões gastronômicas né? Sobre a circulação, a... a...circulação de migrantes ou de pessoas, o que tem mudado na restauração, no gosto das pessoas, na procura de certos alimentos advindos de outros países ou do Brasil. Então a nossa temática é relativamente sobre isso. Então, para iniciar, eu vou colocar algumas questões relevantes a essa pesquisa. Então a primeira pergunta é:

**Entrevistadora: Como o Sr. decide os pratos da ementa da semana?**

**Chefe:** Os pratos da ementa. A ementa do Museu dos Presuntos é uma ementa fixa, não é uma ementa variável ou seja, nós não escolhemos o... o... os pratos, temos uma ementa... Principalmente em tapas, a nossa grande carta é tapas. Tapas é a nossa principal... É o nosso ponto de diferenciação. À base de tapas, temos também uns pratos e nos pratos o cliente tem cerca de... A ementa tem cerca de cinco pratos de carne e cinco de peixe e dois de vegetariano, e são sempre, a ementa é sempre igual, todos os dias, não muda.

**Entrevistadora: Não muda nunca?**

**Chefe:** Não muda.

**Entrevistadora: E.. e... e... Por quê? Por quê que esses pratos não mudam nunca?**

**Chefe:** O nosso objetivo era... Inicialmente foi, manter sempre o mesmo serviço, a mesma fiabilidade e sempre a mesma carta ao cliente. Claro que em algumas épocas ou dia dos namorados ou no Natal ou... Dia dos namorados, no Natal ou em festividades, como o São João, nessas épocas fazemos uma alteração à ementa, acrescentámos um ou dois pratos temáticos que tenham a ver com a... com a época em questão no entanto, a base da ementa é sempre a mesma.

**Entrevistadora: Sim. Então é... Já ia perguntar é... Esse restaurante procura servir que tipo de... de... de clientes? Já que a ementa nunca muda.**

**Chefe:** O nosso tipo de clientes, o nosso *target* é: são clientes que procuram comer fora de horas, essencialmente. O nosso restaurante tem um horário de abertura, todos os dias às 19 e o fecho todos os dias às 4 da manhã, à semana fecha às 2 e meia da manhã. Ou seja, o nosso *target*... Nós não servimos almoços, nós só servimos ou jantares ou, principalmente, tapas. O nosso... O nosso público-alvo é, geralmente, pessoas que querem ir comer fora de horas, que querem comer que não McDonald's, que querem ir comer umas boas tapas e apreciar um bom vinho, à noite.

**Entrevistadora: Sim.**

**Chefe:** Principalmente.

**Entrevistadora: E... E é... E costuma utilizar nessa confeção dos seus pratos ou tapas, algum produto de origem brasileira?**

**Chefe:** Algum produto de origem brasileira, hum... Se calhar na carne, às vezes.

**Entrevistadora: Qual o tipo de carne, por exemplo?**

**Chefe:** Picanha, alcatra... Às vezes é proveniente mas, em termos de... não temos nenhum produto que seja proveniente de... que seja típico brasileiro. Não... Não usamos assim.

**Entrevistadora: Mas a picanha, por exemplo...**

**Chefe:** Sim, a picanha claro.

**Entrevistadora: Mas no caso, vocês usam picanha porquê?**

**Chefe:** Porque é uma carne que sai bem. Não usamos muito, usamos mais alcatra. É essencialmente a carne com que trabalhamos. No entanto às vezes podemos utilizar também picanha e... o porquê da picanha, é porque é uma carne para... Para todos os gostos é uma carne que muita gente... que apreciam, aqui em Portugal é muito apreciada.

**Entrevistadora: E é procurado?**

**Chefe:** E é muito procurado, principalmente, pelo nosso público.

**Entrevistadora:** Bom, você é... tem trabalhadores brasileiros na sua cozinha, chefe?

**Chefe:** Sim, sim, sim.

**Entrevistadora:** E... Tem de outras nacionalidades?

**Chefe:** Também. Cabo-verdianos.

**Entrevistadora:** Ah cabo-ver... E o que... Isso deve ao quê? Pra é... é... Porque é que o senhor é... tem essa variedade de bra... de brasileiros, cabo-verdianos? Isso muda? Ajuda a mudar o cardápio? Eles ajuda a... a fazer a ementa?

**Chefe:** É interessante porque ouvimos hum... ouvimos sempre experiências, principalmente na cozinha. Na cozinha é onde temos mais nacionalidades, e é interessante porque temos vários gostos, várias tradições juntas no mesmo espaço e muitas vezes uma dica de, tanto de condimento e tudo, é muito bom juntar e ficam pratos multiculturais interessantes. Principalmente nos temperos.

**Entrevistadora:** Então isso é... é ajuda na confecção de novos pratos?

**Chefe:** Sim, claro.

**Entrevistadora:** Então essa... essa... essa... essas nacionalidades...

**Chefe:** Multinacionalidades. Claro que sim, claro.

**Entrevistadora:** Isso. E... Pra... O que faz mudar o cardápio? O Senhor diz que já não muda mas e se é preciso de mudar? Mas algum cliente que queira alguma coisa o Senhor muda?

**Chefe:** Sim, se houver um cliente específico, nós tentamos ajustar com os ingredientes que temos, com tudo o que temos, tentamos ajustar sempre ao pedido do cliente. No entanto, a nossa... Se não houver um pedido extraordinário, a nossa carta mantém-se tal como...

**Entrevistadora:** E... E... Não é com o preço dos produtos ou a facilidade de obter esses produtos que o senhor mudaria, no caso?

**Chefe:** Sim, se surgisse uma grande oportunidade, se houvesse um produto que geralmente é caro e estiver em... podemos tentar introduzir mas, ou seja, é que como não

funcionamos em almoços. Almoço é mais geralmente quando os restaurantes tentam variar, geralmente a ementa de jantares é uma ementa mais fixa.

**Entrevistadora: Sim. É mais fácil ou mais difícil trabalhar com os brasileiros ou com essa multinacionalidade ou com os portugueses? O senhor como chefe português.**

**Chefe:** É fácil trabalhar com... com o... com brasileiros. É fácil, claro que sim. São um povo trabalhador, um povo que... apto a fazer qualquer... Com os portugueses também. Se calhar os portugueses como estão no país, são um bocado mais exigentes, um bocado mais sindicalistas, digamos.

**Entrevistadora: Sim...**

**Chefe:** Penso que o povo brasileiro é um povo alegre, um povo bom de trabalhar.

**Entrevistadora: Isso, o caso de ser mais sindicalistas, os portugueses, quer dizer que eles não reivindicam... reivindica mais que os imigrantes brasileiros, é isso?**

**Chefe:** Sim. Sim, sim.

**Entrevistadora: E você acha que os brasileiros já é mais, concordam com tudo?**

**Chefe:** Nem é com tudo, geralmente... Generalizando, claro, que há pessoas e pessoas. Geralmente, hum... Geralmente aceitam ou como estão num país fora também estão, não estão na sua zona de conforto e isso, às vezes, poderá ser bom em termos de ambiente de trabalho.

**Entrevistadora: Sim, e você acha que isso geral algum tipo de medo, nos brasileiros?**

**Chefe:** Não.

**Entrevistadora: De não ser tão sindicalistas?**

**Chefe:** Eu penso que não seja medo, eu acho que já é típico do povo português. O povo português gosta de sindicalizar e pôr tudo em questão e porque que é e o que não é. Acho que não é, não medo, cria é um... Às vezes são diferentes óticas, dentro do mesmo espaço de trabalho. Mas acho que é interessante.

**Entrevistadora: Sim, sim. Você considera chefe, que tem havido algumas alterações do gosto das pessoas na restauração?**

**Chefe:** Sim, hã... É como modas. Isto tem... Eu acho que a restauração também é muito como modas, e em termos de gosto as pessoas agora gostam cada vez mais de temperos mais refinados, de comidas mais *gourmet*, de comidas mais... Que fujam um bocadinho ao que era típico. A comida tipi... Nós somos um restaurante de comida tradicional, e isso mantém. Tanto as tapas... Mas as pessoas gostam mais de, em termos principalmente de bebidas. Se olharmos para as bebidas, principalmente o Gin que está na moda, das comidas gostam das comidas mais frescas, de comidas mais *gourmet* que estejam mais orientadas... As pessoas estão mais preocupadas com a saúde, que antigamente.

**Entrevistadora:** Ah sim! Então você acha que isso tem alterado então esse gosto?

**Chefe:** Sim.

**Entrevistadora:** Mais a preocupação com a saúde ou com... com a rapidez ou o comodismo?

**Chefe:** Sim, sim, sim. Penso.

**Entrevistadora:** Você acha que isso tem influenciado?

**Chefe:** Isso tem influenciado, claro que sim, a procura porque pessoas saudáveis também procuram comidas mais saudáveis ou comidas mais referenciadas e não tanto a comida tradicional que tem caído em algum... Em alguns... Em alguns pontos.

**Entrevistadora:** Sim. E que tipo de pratos é que são mais procurados agora? Agora, nesse momento no Museu dos Presuntos, qual o tipo de pratos ou tapas que tem mais procura?

**Chefe:** 80% das nossas... 80% das nossas vendas é tapas, sem dúvida! Tapas é por onde... É o nosso marco e é por onde nós somos conhecidos, e é um restaurante que está aberto há 21 anos, e desde há 21 anos era esse o principal marco, é as tapas. A diferenciação que tapas há 21 anos era sem dúvida uma coisa que... Hoje em dia é comum haver casas de tapas, há 21 era... Era único!

**Entrevistadora:** Então o Sr. considera que o Museu foi... Foi o precursor disso, foi o primeiro?

**Chefe:** Sim, sim

**Entrevistadora: A introduzir essa... essa... como diz, essa moda aqui no Porto?**

**Chefe:** Sem dúvida que o Museu antecipou uma... O que é agora uma moda, o Museu antecipou as tapas. As tapas que há 21 anos... Que há muita gente que vai ao nosso restaurante, que agora tem filhos e tudo, que já tinha passado a adolescência lá. No Museu dos Presuntos, a tapear e o cardápio era o mesmo!

**Entrevistadora: Bom, agora... Então agora... A procura então mais agora são as tapas. E antigamente?**

**Chefe:** Antigamente também seriam as tapas. As tapas... Muitas das tapas mantêm. Mantém-se o chouriço assado, os queijos com orégãos, azeite e alho. Muitas das tapas são intemporais. Temos os pimentinhos padrão também! Temos as bifanas, as moelas, as batatas fritas... São petiscos intemporais, que as pessoas comiam há 21 anos e que hoje em dia ainda apreciam! E depois, também fizemos... Claro que ajustamos a nossa ementa e temos alguns petiscos mais orientados agora... Temos queijo com orégãos e alho, temos tomate gratinado com queijo. Que são tapas, que se calhar há 21 anos não faziam sentido, mas hoje em dia as pessoas já aceitam melhor.

**Entrevistadora: Já mudou mais ou menos o...**

**Chefe:** Adaptamos, adaptamos, sim.

**Entrevistadora: Adaptaram...**

**Chefe:** Temos massa *tortellini*, temos temos algumas...

**Entrevistadora: Então vocês adaptaram isto conforme o gosto do cliente?**

**Chefe:** Sim, conforme o feedback que recebemos... Sim, conforme o feedback que vamos recebendo dos clientes. Às vezes clientes dão-nos sugestões, outros dizem que se calhar aquela tapa já não faz sentido assim ou assim, e com a recolha vamos alterando o nosso cardápio, mas não tem sido uma alteração...

**Entrevistadora: Então, o senhor é um chefe flexível. A que é que se deve isso?**

**Chefe:** Sim, claro que sim. Eu acho que o importante é agradarmos aos clientes. O importante é agradarmos aos clientes e estarmos... Mantemos a nossa imagem de marca, não é? Nós somos um restaurante típico e queremos continuar a ser um restaurante típico, mas temos de agradar aos clientes porque se não tivermos foco no consumidor não... o

restaurante... Ou seja, um conceito é bom quando alguém dá valor ao conceito, se ninguém der valor ao conceito já não...

**Entrevistadora: Já não tem mais...**

**Chefe:** Deixa de perder o valor.

**Entrevistadora: E para si, onde se nota mais essas alterações, assim do gosto desse... desse conceito?**

**Chefe:** Onde como... Em termos de espaço geográfico ou em termos de?

**Entrevistadora: Em... Em... Em espaço geográfico, em termos de, é... De alterações mesmo de... de... Aquilo que nós havíamos falado, de gosto.**

**Chefe:** Ou seja, onde é que...

**Entrevistadora: Se nota mais essas alterações, no espaço geográfico. Vamos falar aqui da cidade do Porto, do espaço geográfico.**

**Chefe:** Sim. A cidade do Porto em... em termos de... Lisboa, também tenho estado por Lisboa às vezes, e Lisboa também segue muito tendências, e o Porto também. Como quase capital, não é? São sem dúvida dois pontos onde: têm sempre a comida tradicional, que mantém sempre a força por ser tradicional por ter história e por ser intemporal, mas há modas! A moda como falei do Gin, a moda do Sushi, a moda das comidas *gourmet*. Essas modas têm ganhado... ganha... ganho cada vez mais terreno e, hum... É um povo flexível sim, em termos de... Mas onde eu noto mais, se calhar seja na... É capaz de ser nas bebidas, em termos de bebidas...

**Entrevistadora: Bebidas...**

**Chefe:** E em termos de tapas! Hoje em dia as tapas, já não... já são tapas mais *gourmet*, já são mais... Muito mais elaboradas!

**Entrevistadora: Mais elaboradas e mais rápidas, não?**

**Chefe:** Mais rápidas também!

**Entrevistadora: E em termos de bebidas, assim, o que é que acha que o emigrante, principalmente brasileiro ele... ele influenciou em questão também, apesar dos pratos (vamos fugir um pouquinho a isso), à bebida? O quê assim, mais assim o...**

**Chefe:** Sim.

**Entrevistadora:** O português daqui do Porto, especificamente, gosta da bebida brasileira?

**Chefe:** Podemos falar de caipirinha. A caipirinha é, sem dúvida, uma bebida que... Marcante. Saía muito, por acaso. Sai muito no restaurante. No Museu dos Presuntos sai muita caipirinha como entrada. Hum... Temos também assim bebidas que possam sair com... Não... Lá vendemos muito à base de vinho e sangria. É sem dúvida o... Tivemos algumas dicas, por exemplo, tivemos alguns brasileiros que nos deram alguma dica de alterar a... a receita da sangria, juntar um licor, determinados licores, de juntar extrato de baunilha, para ficar... Isto depois, a sangria vamos ajustando a receita consoante as opiniões das pessoas e também, como sempre, foco no feedback do cliente.

**Entrevistadora:** Muito interessante, então e isso algum dos brasileiros ajudou também, de certa forma, a mudar a questão da bebida também, não é?

**Chefe:** Claro que sim! É sempre importante ter...

**Entrevistadora:** E... E você acha... O que é que você acha que se deve isso? Essa... Essa vontade de chegar e «olha vamos fazer isso, vamos fazer aquilo» a que é que se deve isso?

**Chefe:** Ao espírito pró-ativo... O turismo também. Nós temos muitos turistas essencialmente no verão. O Museu dos Presuntos trabalha com muitos turistas. Podemos dizer que 30% do... No verão cerca de 30, 40% dos nossos clientes são turistas e muito... Temos turistas (também muito interessante), temos turistas que vão lá há 4 anos, 5, 6 anos seguidos. Todos os verões estão lá.

**Entrevistadora:** São fiéis.

**Chefe:** São fiéis sim sem dúvida. E gostam muito do... da nossa comida, gostam muito das nossas tapas, do nosso conceito, do espaço. O espaço, é um espaço muito bonito e que se mantém um espaço antigo. É um espaço com... Ou seja, moderno em termos do que é essencial: dos talheres, loiça e assim, mas antigo em termos de espaço. É um espaço acolhedor, é um espaço com história. E os turistas gostam muito disso.



**Entrevistadora:** Sim. É uma pergunta que se deve, que eu quero também... A oferta de produtos nas cadeias de abastecimento, programas de televisão ou publicidade dos supermercados, também o senhor acha que... Considera que tem havido alterações nas confeções desses pratos da cozinha tradicional?

**Chefe:** Ou seja, hum... Não... Não percebi a pergunta.

**Entrevistadora:** A... A... A publicidade nos supermercados, é... os produtos nas cadeias também, é... do supermercado. O senhor considera que tem havido alterações nas confeções desses pratos? Essa agora, muita moda, a questão do *MasterChef*, essa coisa toda. Esse modismo todo de... de gastronomia na televisão. O senhor acha que tem... Considera que tem havido alterações nas confeções desses pratos da cozinha tradicional?

**Chefe:** Sim. É... Eu... Principalmente os programas têm sido macrotendências, têm influenciado completamente o... Tudo. As pessoas hoje em dia têm mais acesso à informação do que tinham antes e as receitas são inovadas. Eu costumo dizer que a cozinha é uma... A cozinha não tem uma receita própria, a cozinha é criatividade e imaginação e os pratos podem ser feitos de maneiras diferentes, de acordo com a pessoa. Não há duas pessoas que façam um prato igual e acho que essas modificações da... com... com a publicidade, com esses programas do gênero do *MasterChef*, com as cadeias de abastecimento, cada vez mais a fornecer produtos diferentes e variados, produtos já quase acabados, tem influenciado muito, porque hoje em dia é o que se prima também, é por uma comida rápida, por... Principalmente se estivermos a falar do almoço. Um jantar as pessoas costumam ir com mais calma e já estão habi... O esperar já faz parte do... do que elas planeiam que seja a noite. Ao almoço as pessoas querem comida boa e rápida, e barata e um preço... e tradicional.

**Entrevistadora:** E tradicional... Mas... Mas e dentro desse tradicional há aquilo que o senhor falou, a flexibilidade de algumas mudanças também, não é? Conforme o cliente, conforme também até os funcionários que... que...

**Chefe:** Sim, claro que sim.

**Entrevistadora:** Que dão opinião para... para que isso aconteça, não é? Chefe, o senhor quer deixar mais algumas considerações para... para a nossa pesquisa? Há alguma coisa mais que o senhor quer falar sobre essa questão do gosto gastronômico

**na Cidade do Porto, nos restaurantes mais tradicionais? O que é que o senhor tem assim para...**

**Chefe:** Sim, o... O Porto é uma cidade muito conhecida pela comida típica que tem, é muito... É uma cidade com uma gastronomia muito boa, com uma... um nível de restaurantes muito bom, com uma oferta muito variada. Temos... temos de tudo aqui na cidade do Porto. Se falarmos só na ótica da cozinha tradicional, acho que é uma cozinha muito boa. É sem dúvida muito variada. Nós temos muitas comidas que são próprias nossas, tradicionais e muito boas! E... Muito valorizada principalmente, por fora. Nós não somos tão valorizados, às vezes em gastronomia, por nós próprios, por nativos do Porto mas mais por turistas. Os turistas quando... Quem vem cá ficam deliciados, completamente! Para eles isto é uma gastronomia fora de série, é muito bom e era... Era interessante, se calhar, investir neste ponto! Investir... Se calhar ter mais cozinha tradicional. Ou seja, as modas são importantes mas também é importante manter a...

**Entrevistadora: A tradição...**

**Chefe:** Os pilares, manter a tradição, manter a gastronomia!

**Entrevistadora: Ah sim! Olha eu agradeço, não é?**

**Chefe:** Eu é que agradeço!

**Entrevistadora: Em nome da tese, do Mestrado, da minha orientadora. Muito obrigada! Foi um contributo enorme para a nossa pesquisa!**

**Chefe:** Obrigadíssimo! Que corra bem!

**ANEXO N.º7 - Transcrição da entrevista efetuada ao chefe de cozinha da Alma Portuense I - CD01**

Hoje, 25 de Abril, estou aqui no Alma Portuense para entrevistar o chefe Tom. Chefe Tom a minha temática na Universidade do Porto e sobre, circulação de gosto e tradições , né da vinda do imigrante o que ele contribui ou não para nossa gastronomia, se houve alguma mudança referente a isto na cidade do Porto, oque acrescentou né, então minha temática é esta. Me chamo Cleucy Ferreira Ayres, estou no MEFA, Mestrado em Educação e Formação d Adultos. Então vou colocar algumas questões que a primeira é:

**Entrevistadora: Como você decide os pratos da ementa da semana?**

**Chefe:** De um dia pro outro.

**Entrevistadora: Este restaurante procura servir qual tipo de cliente?**

**Chefe:** O tipo de cliente normal.

**Entrevistadora: Como assim normal?**

**Chefe:** Sim, vou-te explicar é estrangeiros e os próprios portugueses.

**Entrevistadora: Costuma utilizar nos seus pratos produtos de origem brasileira?**

**Chefe:** Às vezes.

**Entrevistadora: É fácil adquiri-los?**

**Chefe:** Sim, sim.

**Entrevistadora: Em quais os pratos que o senhor usa mais estes produtos?**

**Chefe:** Farinha de pau, no caso a mandioca feijão preto e a carne salgada que a gente prepara aqui mesmo (carne de sol).

**Entrevistadora: Em que ocasião p senhor prepara estes pratos?**

**Chefe:** Dentro do próprio restaurante.

**Entrevistadora: Pois em que ocasião, assim, ocasiões especiais?**

**Chefe:** Não, não , não para apresentar os pratos do dia mesmo.

**Entrevistadora: E de outros países? O senhor costuma elaborar alguma ementa de outros países?**

**Chefe:** Tem Espanha, como a cataplana de marisco, há esqueci o outro, vários pratos de vários países um bocado de cada coisa.

**Entrevistadora: Há sim. E porque o senhor faz a ementa de um dia para o outro? Tem algum planeamento semanal?**

**Chefe:** Não! Não tem planeamento porque é trocar de ideias para não ter desperdício de comida.

**Entrevistadora: O senhor tem trabalhadores brasileiros em sua cozinha?**

**Chefe:** Sim.

**Entrevistadora: Tem de outras nacionalidades?**

**Chefe:** Portugueses.

**Entrevistadora: E isto faz com que mude o cardápio ou ajuda introduzir algo novo no cardápio, tendo esta nacionalidade?**

**Chefe:** Ajuda assim para todas as ideias.

**Entrevistadora: Como assim? Por exemplo?**

**Chefe:** É cada prato, um trás sua culinária diferente, por ser Brasil um país por ser um país muito grande, a gente conhece o espanhol um cabo verdeando, e o próprio português mesmo a gente vai aprendendo com eles cada tipo de prato.

**Entrevistadora: Sim. E o que faz mudar o cardápio?**

**Chefe:** Novas ideias.

**Entrevistadora: Novas ideias isto é para atender o cliente, os preços dos produtos, a facilidade de encontrar produtos, ou novas ideias mesmo?**

**Chefe:** Não novas ideias mesmo, para não ter aquela coisa de rotina, bem que às vezes ter uma ementa de 2.<sup>a</sup> feira 4.<sup>a</sup> feira, 5.<sup>a</sup> feira e 6.<sup>a</sup> feira, as pessoas sabem que naquele dia é isto. As vezes querem comer alguma coisa diferente, porque tem muitos trabalhadores, aquele horário pontual, aí a gente muda o cardápio.

**Entrevistadora: E então o cardápio é variado sem rotina**

**Chefe:** É variado, sem rotina.

**Entrevistadora: É fácil, ou mais difícil trabalhar com os portugueses?**

**Chefe:** Hoje é mais fácil.

**Entrevistadora: Porquê?**

**Chefe:** Porque hoje o imigrante trabalhando com os portugueses eles aceitam mais, as novas opiniões novas ideias, a gente aprende com eles, eles aprendem com a gente.

**Entrevistadora: Antigamente o senhor achava que era mais fechado havia mais...**

**Chefe:** Insuportável, eu sofri muito, eu gay, negro brasileiro.

**Entrevistadora: Devido a que?**

**Chefe:** Preconceito era muito grande, eles falavam que o imigrante vinha pra cá em termos pra pegar o emprego deles, tirarem tudo que era deles e com isto a gente foi conquistando o nosso espaço, não tirando deles trazendo a eles pra se reunir até a gente. Eu no caso sofri triplo preconceito além de ser brasileiro, negro e gay.

**Entrevistadora: O senhor considera que tem havido alteração de gosto das pessoas na restauração?**

**Chefe:** Sim, sim.

**Entrevistadora: Como assim? Que tipo?**

**Chefe:** É porque hoje é muito variável é, as pessoas troca com mais ideias, se tiver uma comida angolana, portuguesa, se tiver uma comida francesa entendeu? Eles querem experimentar um pouco de cada coisa, e isto faz o movimento dobrar mais para a casa e sair daquela rotina e do dia-a-dia.

**Entrevistadora: Sim, E que tipo de prato que são mais procurados agora no Alma Portuense?**

**Chefe:** Hoje é a feijoada brasileira, é o timbale de frango, o timbale de camarão, tá entendendo? Que é um prato francês, não? E derivados outros.

**Entrevistadora: E antigamente?**

**Chefe:** Logo quando eu cheguei era mais a origem do prato português. Porque eles não conheciam, tinham medo de pedir o prato e não gostar, pagar e não gostar, mas com o conhecimento de um de outro, vai falando experimentando eles acabam hoje adquirindo o prato mais tradicional do que o prato português.

**Entrevistadora: Então isto foi uma conquista do senhor como chefe no Alma Portuense? Mais estes pratos brasileiros, deixando mais um pouco os pratos tradicionais? Isto foi uma conquista?**

**Chefe:** Sim foi uma conquista, trabalhando três a quatro pratos português para não sair da rotina. Mais eles servem mesmo, Hoje estou a quatro meses no Alma, e eu trouxe para casa a feijoada que não havia, o timbale que não havia, hoje a procura por estes pratos são grande.

**Entrevistadora: E alguns doces o senhor trouxe também?**

**Chefe:** Sim sim. O pudim de coco, o quindim de Aiai, o manjar dos deuses, e muito mais.

**Entrevistadora: E para o senhor, onde que se nota mais as alterações nos cardápios ou no gosto das pessoas, onde se nota mais?**

**Chefe:** Como?

**Entrevistadora: Assim, onde se nota mais aqui no Porto em seu restaurante, onde o senhor nota esta alteração de gosto?**

**Chefe:** Há! Acho que no Porto, onde pessoas habituaram mais a comida tradicional de outros países.

**Entrevistadora: É. A que se deve isto? Ao turismo? A imigração? A oferta de produtos nas cadeias de supermercados ou aos programas de televisão? O senhor acha que tem influenciado muito esta questão de publicidade dos supermercados?**

**T-** Não, não. É a oferta dos produtos mesmos.

**Entrevistadora: Então o senhor considera que tem havido alterações na questão dos pratos da cozinha tradicional?**

**Chefe:** Sim Sim, sem dúvida.

**Entrevistadora: Porquê?**

**Chefe:** É porque chama mais a curiosidade do cliente, porque comem com os olhos, não é? E um comenta com o outro e então fazem a casa ter mais cliente.

**Entrevistadora: O senhor acha que esta alteração na cozinha então é mais a maneira de montar o prato que chama a atenção?**

**Chefe:** É exatamente, os olhos.

**Entrevistadora: Então é aquele ditado comer com os olhos**

**Chefe:** Exatamente, comer com os olhos, sentir a diferença do sabor, você pode comer uma comida é totalmente... arroz de feijão, aqui em Portugal era só aquele tradicional mesmo, que não tinha tempero, só uma cebolinha picada, hoje não, hoje a gente acrescenta é salsicha, linguiça feito inventa uma coisa melhor com salsinha então aquele arroz de feijão fica mais diferente.

**Entrevistadora: Mais encorpado!?**

**Chefe:** Mais encorpado.

**Entrevistadora: Chefe Tom pra finalizar gostaria que o senhor acrescentasse mais alguma coisa, algum contributo que o senhor tem dado a mais na restauração na cidade do Porto?**

**Chefe:** Olha pra em termos de restauração eu digo que deve ter realmente um, um mostrar mais mudanças, no cardápio ta entendendo? Porque pra gente a mesma comida todo dia enjoa, uma comida mais saudável, é transmitida, uma comida de todos os países, esta me entendi? Porque uma casa elabora a outra e adquirindo sabores um moncado melhor.

**Entrevistadora: Olha eu agradeço pelo seu contributo, para minha temática. Muito obrigada!**

**Chefe:** De nada, obrigada eu.

**Entrevistadora: Mais algumas considerações?**

**Chefe:** Não, não. Ai que perguntas difíceis.





**ANEXO N.º8 - Transcrição da entrevista efetuada ao chefe de cozinha da Alma Portuense II - CD02**

Hoje são exatamente dia 26 de abril 2016. Meu nome é Cleucy Ferreira Ayres, estou na Alma Portuense 02, que fica exatamente na Rua Dos Heróis e dos Mártires de Angola, aqui no Porto, falando com cozinheiro Leandro Felsk (Léo).

Léo a minha, a minha, o meu estudo tem como base o processo investigativo e reflexivo sobre a história da alimentação na cidade do Porto. Ou seja, a circulação de pessoas, de gostos do imigrante nesta questão da gastronomia, de gostos e tradições. Então vou colocar algumas questões para o senhor.

**Entrevistadora: A primeira Senhor Léo é : Como você decide os pratos da ementa da semana? E este restaurante é, procura servir que tipo de clientes?**

**Chefe:** Então, os pratos da ementa da semana deveriam ser previamente escolhidos. Na verdade deveriam ser previamente testados, executados e entrando num consenso toda equipe da cozinha de que aquele prato seria servido, elaboraria assim uma ementa semanal. Assim que deveria acontecer, mas a realidade é que, nos restaurantes aqui, onde trabalho e nos restaurantes que eu trabalhei, isso não acontece. A ementa é decidida basicamente pelo dono da empresa, que geralmente é quem é responsável pelas compras e essa ementa é feita em cima da hora e o que acontece é que o cozinheiro tem que se habituar a trabalhar no meio do caos. A verdade é essa, que a ementa, ela não é previamente elaborada, na maioria dos casos. Na maioria dos casos essa ementa é a promoção do mercado, que o patrão foi fazer a compra de manhã e achou o bacalhau, por exemplo, na promoção, trouxe o bacalhau e ele chega com o bacalhau e você tem que executar um prato, confeccionar um prato com aquela matéria-prima que ele te traz. E o que acontece aqui, quando o cozinheiro tenta organizar este sistema, que ele faz esta ementa prévia e faz todo seu processo de elaboração de trabalho, isso se perde porque na maioria das vezes ou o patrão ou o responsável pelas compras têm este poder de trazer a matéria-prima que mais sai em conta para o restaurante e que na realidade, atrapalha imenso o serviço da cozinha.

**Entrevistadora: Então você acha que eles olham mais a questão do mercado então? Não a sua questão de cozinheiro no caso, não olha o lado profissional, o lado cozinheiro no caso? Olham a questão do mercado?**

**Chefe:** Na verdade é que é assim para ser claro, o que penso é que a profissão cozinheiro aqui, aqui em Portugal, não digo só na cidade do Porto, porque já trabalhei fora de Portugal e a impressão que eu tenho é de que não é nem uma profissão sabe? Regulamentada e que tem os seus efeitos, direitos, funções, deveres e tudo isso. A impressão que eu tenho é de que depois da crise tudo o que sobra, tudo que dá lucro aqui em Portugal é a comida. Porque a matéria prima aqui, mesmo a matéria prima mais barata é de muita qualidade e isto salva muito a cozinha aqui. Por quê? O que acontece é que qualquer pessoa tem a aptidão pra se tornar cozinheiro de um restaurante aqui. A pessoa não tem que estudar, que se especializar, que adquirir experiências ou de correr atrás de aprender uma profissão pra usar daquilo como forma de seu sustento e levar aquilo a sério e ser responsável por aquilo e tomar gosto pela coisa e fazer e fazer bem feito e querer, enfim, evoluir e evoluir, progredir na profissão, que é o que acontece fora daqui, nos lugares onde a gastronomia já tá mais evoluída, vamos colocar assim. E aqui ainda não aconteceu e depois da crise, tudo que dá aqui é a restauração. Então as pessoas meio que deixaram de, acho que de dar o valor ao profissional, ao cozinheiro, não à pessoa que está atrás da cozinha, mas o profissional cozinheiro sabe? Deixou de existir o respeito com o cargo e com a função. Qualquer patrão, qualquer pessoa que assiste o Master Chefe é possivelmente uma pessoa que vai elaborar uma carta e que vai jogar dentro da cozinha e que vai mandar um cozinheiro elaborar pra sabe lá quantas pessoas. E é assim que os cozinheiros aqui trabalham, sempre sob pressão, sempre neste ritmo e sempre numa carga horária desgastante, o que faz com que o ambiente de trabalho seja muito complicado porque a quantidade de horas que se passa com o restante dos funcionários dentro da cozinha, e que, geralmente são pessoas com o mínimo de instrução, com o mínimo de cultura, o mínimo de, como eu posso dizer? São pessoas que realmente não tiveram outra oportunidade, porque se tivessem outra oportunidade teriam escolhido fazer outra coisa, mas só o que sobra é cozinha, só o que ainda dá dinheiro pra pagar contas no fim do mês é a cozinha.

**Entrevistadora:** Então você acha que isto é devido a quê? Será que é esta onda de imigração?

**Chefe:** Eu acho que a culpa é da falta de respeito com as pessoas que se doam pra fazer um trabalho, pra fazer alguma coisa acontecer, pra produzir em prol de beneficiar uma empresa ou enfim, afim de lucrar alguma coisa. Porque a pessoa que está trabalhando, ela merecia o mínimo de respeito, o mínimo de dignidade, e o que acontece é que aqui, isso

se perde no meio de horas ininterruptas de trabalho, de... sabe? De um ambiente muito hostil, de assédio moral, sabe? E... enfim, isso desgasta, isso desgasta e torna o ambiente de trabalho cada vez mais complicado.

**Entrevistadora: Leo, você costuma utilizar na confecção dos seus pratos, produtos de origem brasileira? E é fácil de adquiri-los no caso?**

**Chefe:** Pronto. Alguns sim né? A onda de migração trouxe muita coisa, aliás, há muito tempo que vem muita coisa do Brasil pra cá e muito do que a gente tem é daqui. Então acaba que isso se mistura muito. O que muda é a forma de ser feito, é a forma como se compra, as vezes a qualidade de alguns produtos, mas tem muita coisa aqui que é do Brasil sim, e se usa muito nas cozinhas aqui sim, inclusive nas tradicionais portuguesas, eles usam muita matéria prima brasileira, de origem brasileira e dão valor a essa origem. Eles não dão valor mesmo é na mão de obra imigrante, mas a matéria prima, sim. E se acha matéria prima brasileira aqui sim e de muita qualidade, as vezes até de maior qualidade do que no Brasil, porque a que vem importada, que é exportada no caso de lá pra cá, é o que tem de melhor lá, que é a mais cara, é o que vem. Então aqui a gente ainda acha matéria prima brasileira de excelente qualidade e a um preço razoável. Com um preço razoável.

**Entrevistadora: E em que pratos? Em que ocasião que você usa essa matéria-prima brasileira?**

**Chefe:** Pronto. O que acontece aqui? Na maioria dos restaurantes aqui existe pelo menos uma opção de um prato brasileiro porque o português gosta da comida brasileira, enfim já tem essa afinidade, já tem essa mistura. Portugal é o país que mais tem brasileiros além do Brasil, então assim, existem bairros aqui que estão muito abasileirados, então já é costume ter pelo menos uma opção brasileira nas cartas aqui, e...além disso como eu disse, nos próprios pratos portugueses, tradicionais portugueses, os próprios portugueses fazem questão de...enfim de usar matéria prima brasileira, alimentos brasileiros e coisas de lá. Eles acham que isso valoriza o prato, isso eu percebo. Apesar da mão de obra não ser valorizada eu acho que a matéria prima brasileira é muito valorizada por todo mundo aqui. O milho, enfim...o fubá, o cuscuz, as pessoas gostam elas querem experimentar, elas acham....enfim, elas dão valor a matéria prima brasileira.

**Entrevistadora: E você usa de outros países?**

**Chefe:** Daqui. Basicamente daqui. Depende muito de onde se trabalha. O povo português é um povo muito conservador, um povo muito tradicional, é um povo que não gosta de experimentar muita coisa nova, é um povo que gosta de comida, aquela comida que ele tá acostumado a comer, aquela “confortfood”, aquela comida que ele comia que a avó fazia. É a velha patanisca de bacalhau, a velha saladinha de polvo, sabe aquela coisa? Comida de casa, a comida que se serve em restauração aqui no Porto é comida de casa, e é isso que o povo procura, por isso que é difícil a gastronomia aqui evoluir, entendeu? Porque o povo aqui não tá preparado pra receber nada novo, o arroz de feijão que eles querem comer aqui é o de sempre, é o feito em casa é o molhadinho com aquele gostinho caseiro. Essa é a essência do povo português, eles gostam de comer assim, e isso reflete, claro...na oferta! Se é isso que o povo procura é isso que os restaurantes vão ofertar. Então assim, é complicado implementar qualquer coisa de outro país aqui, mesmo que se implemente tem que tomar muito cuidado pra não fugir do tradicional português que eles gostam muito da comidinha de casa, eles são muito patriotas, diferente do brasileiro, que o brasileiro tem mania de valorizar mais o que é de fora, o português não, português é mais patriota nesse aspecto, ele valoriza mais o que é dele do que o que é do vizinho.

**Entrevistadora:** Então você acha que eles ainda por mais que a gastronomia se emancipe ele não tá aberto ainda pra tanta mudança?

**Chefe:** Não tá aberto, e não por conta da falta de...como posso dizer? Da falta de estrutura pra oferecer esse serviço. Existe a estrutura no Porto pra oferecer esse serviço, um serviço de qualidade, de comida, vamos colocar assim, de comida globalizada, vamos colocar assim, comida tradicional francesa ou enfim, comida mais sofisticada. Tem estrutura pra ofertar, mas o que eu acredito é que a procura que não é o suficiente mesmo pra manter, porque as pessoas não têm o hábito, elas gostam de comer a comidinha tradicional portuguesa, e não gostam muito de fugir disso.

**Entrevistadora:** Léo, você tem trabalhadores ou trabalhadoras brasileiras na sua cozinha?

**Chefe:** Sempre, em todos os restaurantes que eu trabalhei. Não teve nenhum restaurante que eu trabalhei que não tivesse um brasileiro, até porque eu tava lá, mas além de mim...além de mim, sempre tinha mais um pelo menos. Em todos os restaurantes que eu trabalhei em Portugal.

**Entrevistadora: E tem de outras nacionalidades além de brasileiros?**

**Chefe:** Também, também. Preto basicamente, crioulo, pessoal de Cabo Verde, ucraniano.

**Entrevistadora: E isso ajuda a introduzir algo novo na confecção dos pratos? Alguma mudança no cardápio? Essas coisas?**

**Chefe:** Ajuda, claro que ajuda né? Cada um vem com sua mão, o peso da mão conta, sem sombra de dúvidas, mas...assim, geralmente essas pessoas que trabalham nas cozinhas que são, que são imigrantes, que são de outros países, elas não estão...elas não trabalham diretamente, como vou explicar isso? Elas não trabalham diretamente com...hã...com a confecção final da comida, elas fazem geralmente é um trabalho mais de apoio a um cozinheiro que ou é brasileiro e que já tem esse domínio da comida portuguesa ou de um português que sabe fazer essa comida tradicional. Aquela tripa que, que só se come no Porto, aquela francesinha que só se come no Porto, aquele arroz de feijão que no Porto é diferente do resto do país. E nesse caso, essas, essa mão de obra imigrante fica mais de apoio, no serviço de limpeza, no serviço de pré preparo que é tão importante quanto, mas o resultado final depende mais geralmente ou de um português que tem conhecimento dessa, dessa raiz da cozinha ou de um brasileiro que já tá aqui há um tempo e já se adaptou e enfim, geralmente isso, geralmente isso, e por um...pelo simples fato da cozinha brasileira ser muito parecida com a cozinha portuguesa no método de cocção. As matérias-primas são outras mas o método de cocção é basicamente o mesmo, não foge muito do habitual do que se come todos os dias dentro de casa, o que o português come todos os dias no almoço e na janta, aquela comida trivial, pra se alimentar, é basicamente a mesma do brasileiro, muda alguns ingredientes mas o método de cocção é basicamente o mesmo.

**Entrevistadora: O que que faz você mudar o cardápio? Por exemplo, pra variar, atender o cliente, ou o preço dos produtos, ou a facilidade de obter esses produtos?**

**Chefe:** É assim, quando a gente vai montar o cardápio todos esses itens tem que ser levados em consideração, todos, até porque o objectivo é, uma empresa que vende alimentos, restauração é isso, independente da cozinha ser o coração a gente trabalha pra isso, pra obter lucro através da venda de comida pronta, é isso, esse é o serviço de restauração então o preço da matéria-prima tem que ser levado em conta, os pratos tem que ser levado em conta, porque, no preparo se perde muito, ou se aproveita pouco, ou se aproveita mais dependendo do que se vai fazer, do método de cocção, então isso tudo tem

que ser levado em consideração quando vai se montar o cardápio. O que acontece aqui no Porto é que, os cardápios geralmente não são fixos e quando são fixos existem as opções dos pratos do dia, que... são pratos do dia, então são pratos diários então esse cardápio tá sempre mudando, por conta da exigência do público, mas não porque o público português é mais exigente do que o público de outra nacionalidade, não é isso, mas é que como o público português tem comida barata na rua, ele tem mais o hábito de comer fora, e se ele come fora ele não quer comer todo dia aquela mesma comidinha porque ele tá pagando, ali, no ato. É mais cara que comer em casa, é, sem sombra de dúvidas, mas ainda vale a pena, ainda é em conta. O que acontece nos outros países é que, por conta dessa valorização da gastronomia, por conta da valorização da mão de obra do trabalhador da cozinha, do trabalhador da sala, do trabalhador do *sommelier*, do copeiro... enfim, por conta da valorização da classe, esse serviço fica mais caro e por conta disso o cardápio tende a ser fixo e o preço tende a ser mais alto, mas o serviço tende a ser de qualidade. E o que acontece aqui no Porto é que, você tem uma enorme oferta, uma enorme procura, isso gira muito bem, isso aquece muito a economia do Porto sabe? O sistema de alimentação é excepcional aqui no Porto, porque, a matéria prima, mesmo a mais barata, é de qualidade, e enfim... é isso que movimenta, e isso tudo deveria ser levado em consideração, mas o que acontece na realidade dentro das cozinhas, é que na maioria das vezes só o que é levado em consideração é o valor, é o custo benefício, é o que rende mais, o que fica mais barato, o que dá mais lucro, porque? Os pratos são vendidos muito baratos, fazer... tirar lucro de um prato que é vendido num preço tão baixo, eu entendo que é muito complicado, é muito difícil, e ainda assim manter equipe, gastos fixos e gastos variáveis, enfim... é muito, é muito custo, e o custo da cozinha é o mais alto de um restaurante, é... é o gás, é a energia, é... são os funcionários mais caros, a matéria prima que tem que ser fresca que se perde se não se vende. Enfim, os custos da cozinha são os mais altos e os mais difíceis de gerir, e então... pronto, é o que define no final das contas o que vai ser posto no cardápio, é o preço, o que vale a pena vender por um preço baixo, que as pessoas vão querer pagar, e que vai dar lucro, basicamente é isso.

**Entrevistadora:** Léo, é mais fácil ou mais difícil trabalhar com os portugueses na sua concepção?

**Chefe:** Depende. Com relação aos brasileiros? É mais fácil trabalhar com os portugueses no sentido de que, tá a vontade pra falar alto, pra bater na bancada e falar que aquilo não

dá, porque eles são assim, são mais secos, e são mais frios não levam tanto em consideração a pessoa que você é ou a amizade que tem, a consideração a admiração ou algo assim. O brasileiro tende a ser mais afetuoso, tende a ser mais amigo do que colega de trabalho. Então com português é mais fácil de trabalhar nesse sentido, que tá a vontade pra reclamar, pra sentar, pra chamar pra conversar, pra resolver o problema. Mas por outro lado, é um povo estúpido, é um povo que as vezes pra o brasileiro soa estúpido, soa arrogante e as vezes tem que ter um pouquinho de...pronto, tem que ter o pé no chão e conseguir separar as coisas porque a gente já vem com o hábito de ser afetuoso, de ser carinhoso, de se apegar, de ter dó, de ...pronto, é uma pessoa e, se apegar nesse sentido. E o português é mais na lata, no sentido de que..não vou falar palavrão mas..toca andar. É isso, toca andar, vamos trabalhar que a gente tá no lodo.

**Entrevistadora: Você considera que tenha havido alguma alteração de gosto das pessoas na restauração? Aqui na cidade do Porto.**

**Chefe:** Há, mas é assim, a alteração que tem é da fatia...é do público mais jovem, e esse público jovem, não é o povo que mantém a restauração financeiramente porque...pronto, um país que tá em crise, tá todo mundo saindo da faculdade, tá todo mundo querendo sair de casa, pagar renda, pagar carro, pagar, pagar, pagar, pagar...iva, iva, iva, iva, então não sobra muito no final das contas pra pagar por um serviço de qualidade, mas, o que eu percebo é que, vem muda...tem mudado, e é um público que se preocupa mais assim com o...a biossustentabilidade, se é um produto ecológico, se é um ambiente legal, é um público que se preocupa se vai sempre no restaurante e são os mesmos funcionários que o atendem, se tem muita rotação de funcionário, se tem...o cliente já fala: nossa mas aqui troca muito de funcionário, o que que se passa?

**Entrevistadora: Você acha que isso preocupa o cliente?**

**Chefe:** Preocupa, sem sombra de dúvidas, fica nítido...é isso fica muito visível, e enfim...é um público que se preocupa que que que que, cobra até uma um, pronto, um mínimo de higiene ou um mínimo de, pronto, de limpeza, um mínimo de, de garantia de segurança alimentar, é isso. Mas esse público não é ainda o que aquece essa economia da restauração, que sustenta essa...ãh...que sustenta o restaurante hoje em dia, é aquele público que trabalha, que come todos os dias fora. E esse público tende a ser mais conservador no sentido de que: to comendo pra me alimentar, preciso despachar e voltar pro trabalho.

**Entrevistadora: No caso aqui no restaurante, vem mais estas chavaladas pra comer rápido?**

**Chefe:** É vem mais o pessoal que entra, quer comer uma comida barata, uma comida rápida porque vai sair daqui já tem algum compromisso depois daqui. É um...geralmente são grupos grandes, de aniversariantes, batizado, eventos assim, que eles vêm, já tem o menu pré determinado, pagam um valor fixo pela comida, mais bebida, mais sobremesa, o menu fechado, todo mundo paga o mesmo valor; vêm, jantam, passam um tempo porque o ambiente é legal, gostam, e depois vão à vida, vão pra, pra...aproveitar a noite no Porto, os passeios turísticos essas coisas.

**Entrevistadora: Quais são os tipos de pratos que são mais procurados agora no restaurante?**

**Chefe:** Agora que vai começar o verão são os pratos frescos. O que acontece aqui em Portugal existe uma sazonalidade muito alta por conta do clima, porque no verão as pessoas querem mais saladas e coisas mais frescas e querem manter o corpo mais arrumadinho porque pega uma praia, coloca biquini...enfim, quer tomar um sol e quer comer uma comida mais leve, uma comida mais saudável uma coisa mais fresca. Até a bebida já é diferente, toma mais sumo, mais água, entende? E no verão não, no verão o pessoal já quer comer as tripas, o pessoal tá em casa, nem quer sair na rua...(E: no inverno)...no inverno, desculpa, ninguém quer sair na rua tá todo mundo agasalhado, querendo se aquecer querendo engordar e ficar aí confortável deitado na cama esperando o tempo passar. Então isso interfere muito no serviço de alimentação aqui no Porto. E agora com a chegada da primavera e verão, isso tende a ficar mais fresco, a alimentação tende a ser mais fresca; e com a chegada do inverno tende a ser uma comida mais pesada, mais com molho, uma comida mais quente, mais condimentada.

**Entrevistadora: Sim. Você acha que antigamente isso era assim também ou só foi de agora de uns anos pra cá que tem acontecido isso?**

**Chefe:** Não, por conta do clima acredito que foi assim até por uma questão de adaptação do ser humano ao meio. Pronto, é aquela coisa da fruta da estação, a melancia dá no verão porque no verão supostamente a gente precisa comer alimentos frescos, alimentos com líquido porque a gente precisa se hidratar, e essa coisa toda. Acredito que sempre aconteceu, apesar de só estar aqui no Porto a dois anos e esses dois anos trabalhando em



restauração. Essa é a experiência que eu tenho daqui. Mas eu acho que isso acontece, acontece, assim ha muito, por conta do clima.

**Entrevistadora: Então você acha que onde se nota mais essas alterações é aqui na cidade do Porto devido as estações essas coisas assim?**

**Chefe:** Sim, sim, sim, até porque as estações no Porto são bem definidas, quando a gente vai assim pro norte, Lisboa, quando a gente vai indo pro Algarve ali as zonas são mais quentes a temp...parece até mais tropical, soa até mais tropical, então a alteração é mais...menos variada.

**Entrevistadora: Então você acha que essas alterações, devido a isso e também, pode ser também, ao clima caro, ao turismo, a imigração, oferta de produtos na cadeia de abastecimento, aos programas de televisão, que cê já citou o master chef no início, ou a publicidade dos supermercados. Cê considera que tem havido alterações na confecção de pratos da cozinha tradicional? Em quê e por quê?**

**Chefe:** Pronto, é aquilo, o turismo influencia muito o serviço de alimentação aqui no Porto, e...e...e mantém, assim, ainda mantém uma fatia grande de pessoa, pronto...de empresários que se predispõe a abrir restaurantes pra funcionar só no verão, pra funcionar só um ano, porque de inverno não se mantém, mas que abre porque funciona no verão no azul, e vale a pena porque a cidade tá cheia e é muito turista é o “boom”, e vem muita gente pra o Porto. E a verdade é que não tem muita estrutura, não tem muitos lugares, apesar de ter muito restaurantes só que é pequeno. A infraestrutura é pra aguentar e suportar isto aqui, não é para suportar uma multidão que chega e cada verão só aumenta,só aumenta,só aumenta. Mas por outro lado, esse turista que vem, ele vem atrás é da comida tradicional mesmo, tanto que, se você for visitar os restaurantes nas zonas turísticas do Porto todos eles servem os mesmos pratos, a carta, a ementa é basicamente a mesma, o que muda é um ovo, um molho ou uma coisa simples. A ementa é a mesma porque o que o turista quer comer é o que é daqui, ele vem pra conhecer ele quer o que é daqui, justo, acho digno, e o pessoal do Porto, já tá mais...é isso, o pessoal do Porto, quem daqui já tá mais, já é um pessoal mais novo, já é um pessoal que...por conta da crise muita gente saiu do país e voltou agora, que é esse pessoal que tá na classe média que tem filho pequeno, são os...pronto, os micro empresários, os funcionários públicos, e isso, e pronto, públicos e privados, e esse pessoal que come todos os dias na rua de fato e esse pessoal, eles já estão aceitando novidades, mas aos poucos, aos poucos, aos poucos, e essa...a

questão do programa de televisão, eu acredito que, que...isso é um fator muito importante de ser falado porque, apesar de parecer que o “boom” da gastronomia por conta de todos esse programas, de toda essa mídia em cima da, da culinária, em cima da cozinha, em cima do chefe de cozinha, esse glamour que eles mostram na televisão, isso é muito...isso me preocupa muito; muito enquanto profissional porque, o que acontece é que, eu tenho a sensação de que qualquer pessoa que assiste o *Master Chef* já se sente capaz de entrar numa cozinha e fazer um serviço de cozinheiro, exercer um cargo, exercer a função de cozinheiro, assumir um cargo de cozinheiro, sem ter a mínima idéia do que se passa atrás de uma cozinha, atrás “dum” fogão, sabe, atrás “duma” copa cheia de louça, sem ter a mínima noção do que que é uma cozinha de facto, porque na sala, quando a comida tá pronta, empratada, chega na sala, e tudo muito lindo, maravilhoso, mas o serviço lá atrás é exaustivo, é cansativo, é...sub humano às vezes, dependendo da situação, dependendo dos restaurantes, dependendo do patrão, a condição é sub humana, a condição, são condições assim que...que não são dignas, não são dignas, não são dignas de uma pessoa que se pre dispõe a trabalhar passar; não são, isso me preocupa muito, muito. Porque o que acontece é que a mídia maqueia isso, e mostra pro público, e quem tá sentado, jantando num restaurante as vezes acha que o que tá passando lá dentro da cozinha é um filme do que...é uma copia, é um trailer, do que ele vê no *Master Chef*, não é; essa não é a realidade, a profissão cozinheiro, não tem nada a ver com *Master Chef*, com...não tem, não tem, na hora do serviço a história é outra. E aqui em Portugal eles trabalham sem nenhum “POP”, sem nenhum Procedimento Operacional Padrão, não existe qualquer sistema de hierarquização dentro de cozinha, não existe qualquer sistema de organização das cozinhas, não existe qualquer sistema de controle de segurança alimentar dentro das cozinhas, e isso é muito perigoso, e acontece que, apesar disso as pessoas imaginam, como se fala na cozinha de um restaurante, é um *Master Chef*, é um *Chef Academy*, é um...então isso me preocupa muito. E o que tem havido de alteração nas confecções dos pratos por conta desse, desse, desse processo do *Master Chef* também me preocupa porque, o que acontece é que cada vez mais se perde os valores e as tradições e tudo aquilo que se busca quando se quer comer, é tão simples, é prazer, e... as vezes a gente inventa demais e esquece que por trás daquilo ali tem um ingrediente, tem as vezes um pedaço de carne, um grão de feijão, uma pétala de rosa, ou...um grão de arroz, mas que tem que ter sabor que sabe a alguma coisa; e isso se perde no meio de tanta...tanta “firula”, de tanto carnaval que as pessoas colocam, tentam colocar na comida por conta da influência desses programa.

**Entrevistadora: Então você acha que isso tem alterado a confecção dos pratos da cozinha tradicional?**

**Chefe:** Sem sombra de dúvidas, tem alterado principalmente...o método de cocção, principalmente, os métodos de cocção, isso além do Master Chef é lógico que tem a globalização, tem a...a...a...a evolução dos equipamentos de cozinha, e fritadeiras, e...pronto, e cozinha, e fritadeiras que fritam sem óleo, e os novos métodos de cocção, e as opções de forno a vapor seco, combinado...enfim, são muitas opções, banho maria, suvide, enfim, são mil e uma opções, mas o que acontece é que, o que eu vejo é que cada vez menos cozinheiros e que cada vez menos profissionais de cozinha sabem fazer de fato comida, comida feita no fogão, comida feita no tacho, comida feita como sempre foi feita. Não que a comida feita, como tá sendo feita hoje, não essa comida moderna, essa comida molucular não tenha sabor bom. Tem, mas o que acontece é que existe uma grande fatia desses profissionais de cozinha que se doaram pra isso e são muito bons nisso mas que não sabem...não tem a essência da comida feita no tacho, feita ali, no calor no vapor, queimando a mão, e colocando ali a alma, e o sentimento e, todo gosto naquela comida, que eu acho é que essa comida é que sabe bem, e essa comida é que traz o cliente de volta, essa comida é que faz o cliente voltar hoje amanhã, depois, no almoço, na janta, voltar, trazer um amigo; e esse restaurante é o que se mantém.

**Entrevistadora: Você acha que essa modernidade toda então tá, tá esquecendo um pouco essa questão do tradicional da comida da avó?**

**Chefe:** Exato, não to falando que ela não tem que existir, não é isso, o que não pode acontecer é substituir a nossa alimentação que já existe, e é milenar entendeu, a...a...a...a composição, a composição da alimentação humana é milenar, e...pronto. Todo mundo já tá mais do que provado que ela faz bem e...pronto, mas o que tem acontecido é que, do dia pra noite glúten vira veneno, que é um alimento que é consumido de antes de Cristo, desde antes de Cristo é consumido glúten, e de repente glúten vira veneno por conta que a mídia consegue fazer isso pra vender, pra vender, pra vender o que convém mas...eu espero que não haja nunca essa substituição da comidinha, daquela comidinha de casa, daquela alimentação diária, essa comida trivial, essa comida que, que a gente come todos os dias e que a gente come todos os dias e que tem que ser bem feita, que tem que ser gostosa, e que tem que dar prazer, tem que dar prazer, porque senão a alimentação deixa de ser parte importante do dia.

**Entrevistadora: Léo, mais algumas considerações?**

**Chefe:** Pra já é isso. Pronto fico feliz de ter participado, e espero ter contribuído com alguma coisa, que minha experiência tenha valido pra, pra acrescentar alguma coisa no seu trabalho. E que a cozinha do Porto evolua e melhore e que, principalmente os profissionais, os profissionais de cozinha, os profissionais de restauração de Portugal, passem a ser valorizados, passem a ser respeitados.

**Entrevistadora: Muito obrigada Léo.**

**Chefe:** Por nada.

**ANEXO N.º9 - Transcrição da entrevista efetuada a chefe de cozinha da Pimenta Rosa - CD03**

Cleucy Ferreira Aires, dia 11 de Abril de mil... não, de 2016. Estamos na... no Pimenta Rosa, para entrevistar a Chefe Lidianne Felix. Então vamos colocar algumas questões para a Chefe Mariana. Mariana, o meu trabalho de tese, é voltado para a gastronomia numa trajetória de troca de saberes e sabores, uma perspectiva sobre o imigrante. Vou-te fazer algumas perguntas, eh... baseado nesse tema. Nessa temática, que é a dissertação de Mestrado da Universidade do Porto, está bem?

**A Chefe:** Ok.

**Entrevistadora:** Lidianne, como você def... de... divide... decide os pratos da ementa da semana? Esse restaurante procura servir que tipo de alimento?

**A Chefe:** Hum... Eu defino... É devido aos clientes, não é!? Tipo... Vejo aquilo que tem mais saída, o tipo de cliente que temos... Por acaso é um restaurante alternativo, tem jovens, adultos, crianças, idosos. Tem que ter, hum... Tem que alimentar a todos, tem que pensar em todos. Então, tem que ter pratos adequados com todas as idades, para servir todos!

**Entrevistadora:** Nessas suas confeções, você costuma utilizar em seus pratos, produtos de origem brasileira?

**A Chefe:** Sim! Não muito mas, sim!

**Entrevistadora:** E é fácil adquirir esses produtos?

**A Chefe:** Sim, sim. Não é tão difícil. E com o decorrer do tempo vamos aumentando a qualidade dos pratos e aumentando também a variedade.

**Entrevistadora:** Sim. E quais esses pratos?

**A Chefe:** Hum... Feijão tropeiro (risos) e as receitas nem todas são iguais. Tem o feijão tropeiro mineiro, o feijão tropeiro paulista... E assim cada um vai colocando um ingrediente a mais junto ao final, e assim acaba por ficar diferente mas saboroso! Feijoada brasileira, entre outros.

**Entrevistadora: E em que ocasiões você faz esses pratos?**

**A Chefe:** Hum... Feijoada mais no Inverno e feijão tropeiro no dia-a-dia, que é um acompanhamento para quem quiser... Tiver no momento.

**Entrevistadora: E de outros países, você usa ou tem usado outros pratos, de outros países?**

**A Chefe:** A gente faz uma mistura. Não exatamente de outros países mas fazendo uma coisa alternativa, tipo: coloca ingredientes de outros países, com os portugueses, acaba por fazer aquela mistura e dão hum... Um equilíbrio bom.

**Entrevistadora: Então vamos seguir. É... Você tem trabalhadores brasileiros na sua cozinha?**

**A Chefe:** Sim, sim tenho!

**Entrevistadora: E isso ajuda a introduzir algo novo no cardápio, na confecção dos pratos?**

**A Chefe:** Ajuda, é muito bom e gosto muito das opiniões e, deixo em aberto também para que possa dar opinião.

**Entrevistadora: E o que é que faz você mudar o cardápio?**

**A Chefe:** Hum... O tempo! Se estiver assim o tempo a mudar, estiver ficando frio, já coloco uma feijoada, coloco uma comida com molho e... Pronto, e se estiver calor já coloco uma comida mais seca, mais... Uma coisa mais leve!

**Entrevistadora: E o preço dos produtos?**

**A Chefe:** Dos produtos ou dos...?

**Entrevistadora: Dos produtos que você vai usar na... na confecção desse prato. Nê... Nessa questão de mudar o cardápio, para variar, você atende aos clientes ou ao preço dos produtos ou à facilidade de obter esses produtos... Ou é o tempo que você está falando?**

**A Chefe:** Tudo! É... Tentamos não prejudicar o cliente na mudança dos pratos e também, os ingredientes, tentamos equilibrar. Mas, tentamos... Hum... Ter um preço bom no

alimento... Hum, a confeção da comida mas também que não prejudique o sabor, a qualidade da comida.

**Entrevistadora: Você considera que tem havido alterações de gosto nas pessoas na restauração?**

**A Chefe:** Sim, há sempre, não é!?, em gostos... Por isso temos de estar sempre mudando o cardápio! Sempre... Sempre mudando. Estamos lidando com pessoas e os gostos são diferentes. Temos que tentar agradar a todos e nem sempre conseguimos agradar todos, por isso temos que alterar certas coisas e ouvir também opiniões de alguns clientes!

**Entrevistadora: Mariana, você acha mais fácil ou difícil trabalhar com os portugueses?**

**A Chefe:** É assim, é difícil falar porque a minha patroa é portuguesa e... e como pessoa é maravilhosa, como profissional não há o que dizer, não é!? Se eu sou o que eu sou hoje é por ela... é por causa dela, ela é que me... Que me tornou essa pessoa que eu sou, não é!? Se eu sou chefe do Pimenta Rosa porque... De eu achar que ela me ensinou a ser essa pessoa que eu sou. E ela é portuguesa! Então é a pessoa em si mesma... A questão não é da nacionalidade mas sim da pessoa, do ser-humano, do caráter da pessoa.

**Entrevistadora: É... Que tipo de pratos é que mais são procurados no Pimenta Rosa? Hoje!**

**A Chefe:** Hoje... É assim... São todos os pratos. É a patanisca de bacalhau, que é à quinta-feira. Temos clientes que vão lá só para comer a patanisca e se tiver uma alteração eu já tenho que ter uma boa explicação, e tenho que saber muito bem domar o cliente para que ele coma outra coisa e dar uma boa satisfação para que ele volte na próxima.

**Entrevistadora: E antigamente, qual era o prato com mais... Que era procurado?**

**A Chefe:** Hum... A vitela assada é um prato bem agradável que as pessoas gostam. Salmão, que é uma coisa simples, não é!? Ao mesmo tempo, se não souber confeccionar o salmão, não é!? E acaba por não ficar tão bem, como a gente pensa que vai ficar.

**Entrevistadora: Você acha que antigamente a vitela era mais procurada do que a patanisca?**

**A Chefe:** Não, porque são dias diferentes. Então nós temos dias para fazer os pratos e há pratos que não se muda praticamente. Então às quintas-feiras é patanisca e...

**Entrevistadora: Já ficou tradição!**

**A Chefe:** Já ficou tradição! O Pimenta Rosa à quinta-feira é patanisca. A vitela, não há dia certo, então se eu fizer segunda ou sexta ela é bem recebida na mesma pelo cliente...

**Entrevistadora: Então você acha que... Sim... A procura tanto como agora, como antigamente está, continua...**

**A Chefe:** Continua! Qualquer prato que se inclua no *buffet*, é bem apresentado e os clientes aderem na mesma.

**Entrevistadora: Bom, isso tudo: essa procura, essa tradição que você fala que toda quinta-feira tem é... A que se deve isso? Você acha que é ao turismo, à emigração, à oferta dos produtos nas cadeias de abastecimento ou aos programas de televisão, publicidades de supermercados...? O que é que você considera que nas confeções desses pratos da cozinha tradicional? Em quê? Porquê? Você acha que... E porquê se deve isso?**

**A Chefe:** Ai porquê, eu não sei muito bem explicar o porquê. Eu só sei que o alimento é confeccionado e nós temos clientes para consumir. Isso que é o mais importante.

**Entrevistadora: Você acha que se devem isso? Que tem clientes para consumir, você acha que ao turismo, à emigração ou oferta dos produtos ou... ou... ou... à... à... ou programas de televisão que tem incentivado a isso...**

**A Chefe:** Eu acho que é tudo um pouquinho, o turismo é muito importante! E no Pimenta Rosa é o ano todo! É turismo, é estudante, são funcionários públicos, é... Enfim, lá recebemos todo o tipo de pessoas, então estamos sempre com uma rotativa de clientes. E temos enfermeiros, médicos... Temos hospitais perto, escola, faculdade... Então estamos... Estamos ali naquele sítio para servir todos e acabamos por passar por várias pessoas ali.

**Entrevistadora: Então você acha que isso tudo é... é... é um misto, não é!? Tanto do emigrante como do... do... do trabalhador, do estudante...**

**A Chefe:** Sim, sim.



**Entrevistadora: Do turismo, em geral...**

**A Chefe:** Sim, sim. Principalmente espanhóis! Nós temos muitos espanhóis que passam pelo Pimenta Rosa e têm referência de lá! Isso é muito importante!

**Entrevistadora: Mariana, você quer deixar mais algo para nós?**

**A Chefe:** Quero agradecer a oportunidade, falar um pouquinho do Pimenta Rosa e... e é isso! Mais nada a falar, só agradecer mesmo!

**Entrevistadora: Essa foi a Chefe Mariana, é do Pimenta Rosa, que deu o seu contributo para que essa tese se realize. Muito obrigada!**

-- Gravação 04 --

**Entrevistadora: Dando continuidade à nossa entrevista com a Chefe Lidianne, do Pimenta Rosa... Uma outra questão que foi levantada, é sobre a questão de pratos doces. Não é? E... Como ela falou também da variedade, que vai crianças, que vai, não é, estudantes... Então, eu gostaria de saber Mariana, se há é... algo novo de sobremesa no Pimenta Rosa, se é uma outra criação ou se vocês usam aqueles doces tradicionais aqui do Porto, que vocês servem ou se se criou mais alguma coisa. Quais são os tipos de sobremesa que vocês servem ali... aqui no Pimenta Rosa?**

**A Chefe:** É assim, nós temos variedade de doces nas sobremesas, para servir a todos, tanto bolos secos como húmidos e, hum utilizaram muito recheio nos bolos, é uma alternativa diferente e fez o sucesso do Pimenta Rosa e dá continuidade e, enfim, vamos também crescendo com isso. Além dos pratos salgados, não é!? Temos também o doce para acompanhar. E... Cada dia evoluímos mais e temos os doces tradicionais, não português mas tradicional do Pimenta Rosa! Que são receitas que não são minhas mas são da minha patroa quando ela... Quando o Pimenta Rosa nasceu ela o Pimenta Rosa também com os doces, e o bolo de chocolate é a tradição do Pimenta Rosa! Não tradicional português, mas tradicional do Pimenta Rosa! É único! Um bolo de chocolate qualquer pessoa sabe fazer mas, aquele toque final... Aquele bolo é só no Pimenta Rosa, não encontra em outro lugar! E hoje sou eu que confeciono, também aprendi com ela, é uma receita que a minha patroa me passou. E eu confeciono esses bolos e para mim é uma felicidade imensa confecionar esses bolos! Não tem nem pretensão de deixar isso! É...

para mim é... Sinto-me bem, o cliente sente o cheiro do bolo a sair do forno. Vai direto para a mesa do cliente, isso é muito importante! E... E é isso! Além do bolo de chocolate, que é o mais procurado, temos vários outros bolos também de fruta que são procurados. O bolo de chocolate é que é o rei da casa, na verdade, não é!? E temos também algumas sobremesas brasileiras que, no caso, eu que incluí no... no... no cardápio do Pimenta Rosa, que é o brigadeiro. Também as crianças adoram, os adultos, os próprios brasileiros. Vêm do Brasil e muitos têm preguiça de fazer em casa, então chegam no Pimenta Rosa «ai brigadeiro!», então...

**Entrevistadora: Mas se você incluiu essa... essa sobremesa brasileira se deve ao quê? Que você incluiu? A saudade? Que... Porque é que você incluiu?**

**A Chefe:** Também, também! Não é uma coisa que eu confeccionava no Brasil, mas chegou aqui... Como não tem quem faz e não encontrava em muitos lugares então, porque não? Se é uma casa de doces, porque não? Não é? Há tantos brasileiros que passam por lá, então é... é muito bom ver o sorriso de um brasileiro quando vê o brigadeiro! Tipo, já fica logo contente «eu quero um brigadeiro!» ou então «quero um pedaço de bolo!» quando pedem «pedaço» já sei que é brasileiro passando por ali, então fico muito feliz! Um beijinho... Assim como outros! O pudim de leite condensado, o manjar de cocô, que na verdade é um manjar com... com... é tradicional do Brasil com aquelas ameixas, só que aqui para alterar para alterar um bocadinho... manjar de cocô e é com cocô em cima e... e... um caramelo. E assim já diferencie e é a nossa receita mas, diferente que usamos aqui. Também já é uma coisa alternativa. E assim vamos, cada dia fazemos alguma coisa diferente do Brasil e vamos evoluindo. E... E que torna os doces do Pimenta Rosa, e não os doces tradicional do Porto e nem tradicional daqui. É mesmo do Pimenta Rosa, que vai alterando a receita e cria o seu próprio doce!

**Entrevistadora: Muito obrigada Lidiane, por mais essa dica que tem no restaurante Pimenta Rosa! Muito obrigada!**

**ANEXO N.º10** - Transcrição da entrevista efetuada a chefe de cozinha da Galeria de Paris - CD04

Bom, hoje é primeiro de Agosto de 2016, estamos aqui no Galeria de Paris pra conversar com a chefe Priscila Davanso, e..Priscila, meu nome é Cleucy Ferreira Ayres, a, a minha... Eu sou estudante do mestrado na Universidade do Porto e a circulação de pessoas, o gosto e tradições, o que que o imigrante traz, ou leva, o que que incorpora dentro dessa gastronomia, essa fusão o que que dá, o que que vai haver de mudança ou não. Então é isso a minha temática e vou fazer algumas perguntas pra você né? Espero que você fique bem à vontade pra responder e a primeira pergunta é assim:

**Entrevistadora: Como que você decide os pratos da ementa da semana? É, esse restaurante procura servir que tipo de clientes?**

**A Chefe:** Eu acho que é assim, vou começar pelo público alvo, pelos clientes. O Galeria de Paris é um...um restaurante que apesar de ser muito conhecido na cidade, porque é um dos primeiros, tem uma decoração super específica, ele tem um foco muito grande voltado pros turistas, é um restaurante que tá nos guias turísticos que tá no...é, os, os, os guias de turismo quando eles passam pelas ruas eles param e falam, entram no gale...no restaurante etc; então tem uma coisa muito focada pro, pro turista mesmo. Eu acho que a priori o nosso foco principal acaba sendo, mas não só, porque é, eu acho que especialmente almoço e mesmo a noite as refeições tem preços acessíveis, não é um restaurante careiro nem nada, tem preços acessíveis, come-se bem por um preço acessível; e então na verdade também tem muitos trabalhadores que trabalham ali pro centro e que acabam frequentando o cotidiano. Então eu tenho ao mesmo tempo visitantes únicos que são os turistas e ao mesmo tempo, o visitante diário que é a pessoa que trabalha na região que vem comer todos os dias, então precisa sempre ser diferente a ementa pra eles. É..aí o, o a carta, o menu eu acabo decidindo de acordo com, é..Muito assim, eu tento variar o tipo de carne, o tipo de peixe, o tipo de receita. O.. A chefia do restaurante pede que tenha uma base maior de culinária portuguesa, então sempre tem pratos portugueses, é.. Que é um dos meus maiores desafios no preparo porque é uma coisa na qual a habilidade tão forte mas que eu tenho estudado bastante recentemente por causa disso, mas ao mesmo tempo eu também tento fazer coisas diferentes Cleo. Eu vejo que é, por exemplo esses pratos diferentes são os que mais saem. Um dia eu fiz bife a rolê, porque não veio carne, não sabia o que fazer, aliás eu nem tava de chefe de cozinha, eu tava na pastelaria, e tipo

ninguém sabia. Tinha uma carne ali e o Albuquerque começou a cortar os bifês, e aí, “que que vai fazer com esses bifês? Eu: porquê que não faz um bife a rolê? É só pôr tira de cenoura, de salsão, de curgete, bacon dentro e enrola e põe tudo pra cozinhar no molho na panela. Ah, então tá. Ah, mas não, isso dá trabalho. Não eu ajudo.” Comecei a ajudar, a fazer e de repente o Albuquerque foi embora e eu fiquei a fazer, e fiz; acabou tudo, não sobrou nenhum pra contar história, e as meninas vendiam como a carne brasileira. Então foi engraçado que era assim: na verdade o bife a rolê é um prato italiano né? É a bracciolla e mas de qualquer forma foi interessante por isso, porque eu acho que assim, isso replica muito em todos os pratos que eu faço diferentes. Tenho acabado colocando muita coisa brasileira, tenho feito umas moquecas, tenho feito arroz de coco, tenho feito caril, não a portuguesa mas feito caril tailandês, caril indiano, e eu acho que isso é interessante porque eu vejo que essas coisas saem, eu acho que muito dessa curiosidade as pessoas tão interessadas nesses sabores diferentes. É, a cidade do Porto ela tem obviamente uma série de restaurantes interessantes e tal, mas eu acho que por esse preço em nenhum lugar se come comidas diferentes, comidas étnicas e tal. Então isso acaba chamando muito atenção. Cachupa, mesmo é coisas africanas, eu tenho tentado fazer porque eu acho que é isso, essa mistura de sabores. Quero aos poucos quebrar um pouco pra que tenha menos obrigatoriedade dos pratos portugueses em si, mas como tem a coisa dos turistas acaba sendo o foco mesmo né? A comida portuguesa.

**Entrevistadora: E você costuma utilizar na confecção dos seus pratos produto de origem brasileira? E é fácil adquiri-los?**

**A Chefe:** É, é..As.. Quando por exemplo eu tenho algumas pessoas que eu peço a farinha de mandioca, é..As vezes por exemplo, eu gostava de ter outras partes do porco pra fazer a feijoada, gostava de carne seca, não é fácil. Eu tenho que admitir que todas as vezes que eu quero.... Uma vez eu fiz vaca atolada e eu que comprei a mandioca porque eles não sabiam nem onde comprava. Eu falei tá e eu vim tipo carregando, com uma mochila assim (risos) com 5 kilos de mandioca nas costas, é..Porque é isso, eu acho que assim, os fornecedores não tão preparados, os fornecedores de restauração não tão preparados e eu acabei indo comprar num supermercado normal né? Enfieei uma mochila, coloquei nas sacas e trouxe. Mas é isso, eu acho que não tem na, no geral não tem mesmo.

**Entrevistadora: Você acha que eles não tão preparados por quê? Devido a dificuldade de encontrar esses produtos de origem ou por quê acomodou, assim, não quer fazer nada diferente, tal?**

**A Chefe:** Olha, eu não sei. Eu acho que até poderia ser essa coisa do acomodar mesmo Cleo, porque a dificuldade, de uma certa forma, eu não sei se eu concordo com esse assunto da dificuldade. Porque tem uma série de produtos que são muito sazonais, muito específicos e que aí tem a coisa da dificuldade. Por exemplo eu tenho couve roxa no menu da noite, todos os dias, eu preciso de couve roxa e a couve roxa é sazonal. Então fora da sazonalidade eu não consigo comprar no fornecedor tradicional, eu tenho que encomendar por fora, no produtor. Eu vou no Bolhão e encomendo por fora e trago toda semana, é...então não sei se é isso, eu acho que é tipo é, porque não se usa acaba não tendo, talvez o aumento do uso faça com que tenha é...

**Entrevistadora:** E quais, em que pratos e em que ocasião você usa esses produtos? E você usa, você já falou, mas vamos reafirmar, pratos de outros países também?

**A Chefe:** Pois, é.. Eu acabo, obviamente eu acabo fazendo a versão mais facilitada, porque por exemplo, eu adorava fazer, se quando eu uso o leite de côco, eu gostava de usar ou nosso leite de côco ou o leite de coco oriental, asiático né? Tailandês, porque ele é muito mais encorpado, o leite de côco aqui é mais aguado, então cê tem que engrossar o caldo que não precisa no Brasil, é.. Tem umas coisas que acabam sendo diferentes, mas como a gente sabe a gente consegue dar o, o truque ali né? Mas dificilmente eu compro o importado por uma questão do preço mesmo mas por exemplo, eu já comprei tempero, que eu vou na loja, assim, naquele senhorzinho que vende os temperos a granel pra comprar caril específico, coisas que é pra usar em pratos específicos mesmo, até mesmo a, a semente da mostarda que a priori deveria ser uma coisa mais tradicional mas que não é tão fácil de encontrar aqui.

**Entrevistadora:** E em que ocasião você faz esses pratos assim?

**A Chefe:** No momento é mais no, no menu do dia, é.. Normalmente esses pratos mais especiais eu faço mais pro final de semana que eu acho que é quando tem mais saída, tem mais movimento, mais gente a visitar ou no feriado, véspera de feriado, semana que tem muito turista, acho que aproveitar essas coisas, mas não tem um dia específico não Cléo, no geral.

**Entrevistadora:** Priscila, você tem trabalhadores brasileiros na sua cozinha?

**A Chefe:** Tenho. Eu nesse momento eu tenho um brasileiro, é..Uma moçambicana, uma...cabo-verdiana, e agora vai entrar um...um novo cabo-verdiano também na minha cozinha.

**Entrevistadora:** **Você acha que isso ajuda introduzir algo novo no cardápio? Na confecção de pratos? Faz mudar o cardápio ter um pouquinho dessas nacionalidades na sua cozinha?**

**A Chefe:** Eu acho que assim, depende muito da abertura do chefe, no meu caso faz, porque obviamente eu conheço a culinária do país deles. Se eu não conhecesse, eu ia querer conhecer né? E eu fico sempre em cima deles assim: porquê que a gente não faz hoje esse? Então vamo fazer. Que que eu tenho que comprar? Que que eu tenho que pedir? Ah, então tá, então vamo fazer. Então pra mim é assim, essa dificuldade de fazer os pratos dos outros países, porque também me interessa né? Dar essa abertura, pra mim essa mistura de sabores é o que me interessa.

**Entrevistadora:** **O que que você te faz mudar o cardápio? Pra variar? Pra atender os clientes? Os preços dos produtos ou a facilidade de obter os produtos? O que que te faz variar, assim?**

**A Chefe:** Olha eu acho que assim, preço e a facilidade de encontrar os produtos não é nem uma vantagem nem uma desvantagem, porque a gente rebola no que tiver, dá pra gente fazer prato a partir do que tiver, é.. O prato vegetariano é um prato que eu tenho que ser muito versátil, porque ele tem que ser um prato leve mas ele tem também que sustentar, que a pessoa quer um prato principal né, não pode ser só um pouco e legume salteado, e.. Mas eu acho interessante isso que, tem essa, essa coisa de tipo, variar bastante. Eu tento que seja diferente, mas ao mesmo tempo tem aquelas coisas que eu sei que saem sempre. Eu tento colocar mais vezes né? Tipo a lasanha vegetariana ou mesmo a lasanha bolonhesa que eu faço à brasileira, eu ponho fiambre, é (risos) como se faz em São Paulo, é...é eu faço porque sai muito e assim as vezes falam: “ah! lasanha de novo?” Falam, vai vender tudo. Quanto quer apostar? E acaba, lasanha sempre acaba, nunca sobra nem pro jantar.

**Entrevistadora:** **Cê acha que ela tem esse sucesso porque você faz a brasileira? Cê acha que o sucesso é esse?**

**A Chefe:** Eu não sei Cléo. Olha, eu gosto de pensar que as pessoas comem mais porque é a minha comida (risos). Mas ao mesmo tempo eu não tenho certeza, eu sei que também acontece que exatamente o momento em que eu entrei na cozinha, o momento que tava assim, entrada do verão, e realmente tem uma saída maior de pratos, mas uma coisa que eu vejo de verdade é: esses pratos mais criativos, mais versáteis, esses diferentes, que normalmente não tavam antes no cardápio, eles têm saído mais do que os pratos tradicionais portugueses.

**Entrevistadora: Priscila, é mais fácil ou difícil trabalhar com os portugueses?**

**A Chefe:** Olha, eu não sei. Na verdade eu tenho que pensar. Eu acho que assim, os portugueses eles têm uma coisa que é, eles não...eu acho que a gente no Brasil tem uma coisa, especialmente a gente...e não é só o brasileiro, eu acho que todos nós colonizados temos uma coisa de, de não fazer corpo mole. Eu não sei se é por causa da tradição de escravidão, se a gente foi mão de obra pros outros por muito tempo, porque a gente teve que trabalhar horrores, porque nossa economia era uma merda até 5 anos atrás, mas é.. A gente não tem medo de trabalhar; a gente não reclama de trabalhar; a gente trabalha. Se a gente tá descontente com aquele trabalho a gente procura outro trabalho. Não tem essa de ficar e reclamar. E outra coisa que eu vejo é que os portugueses ficam a reclamar o tempo inteiro. Isso me, me incomoda um pouco; ao mesmo tempo, eu agora tenho um português ali que eu vou ser sincera, que ela é a única pessoa porque eu, assim, eu só vou embora a hora que eu terminei o que eu tenho que fazer e as vezes eu acabo ficando sozinha porque vai dando o horário e eles vão indo, vão indo, vão indo e ela é a única que fica comigo. Tipo mesmo que assim, ela não tem mais nada pra fazer, ela vai lá e me ajuda e termina comigo e ajuda a limpar o fim; então assim, ela também é um pouco diferente nessa, nessa coisa toda, mas no geral eu vejo muito essa coisa da reclamação, de reclamar, ah porque tem muito trabalho, porque o trabalho é muito duro, porque o horário é ruim e eu acho assim, na verdade, quando tu fazes uma coisa que tu gostas, não tem tempo ruim, tipo, tu vai tá cansada, vai, eu tô super cansada agora, porque eu tô com trabalho super extra no momento, tô organizando a cozinha ainda, é mas...é um puta prazer assim, é um tesão na minha vida, então eu não tenho nada pra reclamar, eu tô cansada mas eu tô feliz. Então, acho que tem isso um pouco essa diferença, é.. eu sinto um pouco deles reclamarem demais, deles sentirem menos a coisa, eles também, a maior parte deles, dos portugueses que trabalham com cozinha tão ali por um acaso. Talvez não seja a grande vocação deles, ou o que eles mais queriam da vida, não sei explicar...é, enquanto talvez a gente era isso,

era o que a gente fazia, era o que a gente gostava e acabou levando isso como profissão mesmo, eu não sei. Mas também isso, acho que falta um pouco mais se envolver mesmo com a coisa, de chegar, porque eu por exemplo, nem percebo o tempo passar quando eu tô a cozinhar, quando eu tô na cozinha, eu não vejo mesmo.

**Entrevistadora: Você considera que tem havido alterações no gosto das pessoas na restauração?**

**A Chefe:** No... tu dizes no, nas, nos managements dos restaurantes ou no público? Nos clientes? No geral? Eu acho que sim. Eu acho que especialmente aqui no Porto a gente tá vendo esse fenômeno que aconteceu, por exemplo, em São Paulo, em Buenos Aires, em Paris, em Nova York há uns anos atrás que é essa gourmetização de tudo. Então é assim, todas, tudo, tudo pode ser gourmetizado, tipo até brinco, sempre com as pessoas que dá pra servir um cocozinho gourmet, porque dá; qualquer coisa pode ser gourmetizada e pode virar uma coisa que, você põe aí uma decoração, põe uma forma diferente e aí não importa se é se tem um sabor bom e eu acho que esse é um cuidado que no geral as pessoas não tem em relação a isso, é... na hora de preparar, na hora de pensar essa comida gourmet, essa cozinha gourmet, no geral ela caba virando um remendo né? Ela no geral ela não parte de uma comida boa, mas porém, gourmet, mas ela parte de uma idéia tradicional, que tu gourmetizas e aí então, sei lá, uma francesinha gourmet, ela não é uma francesinha boa que virou gourmet. Ela é o conceito da francesinha, mas que é uma francesinha medíocre só que num formato gourmetizado; eu acho que isso é uma coisa que, infelizmente é o que mais tem acontecido, assim, tu olha e quase todos os restaurantes são assim, tem uma ou outra coisa que são diferentes, mas massivamente acho que isso é o que mais acontece na restauração agora aqui no Porto.

**Entrevistadora: Então você considera que houve alteração devido essa gourmetização?**

**A Chefe:** A claro, claro, eu acho que sim e também é eu vejo uma coisa Cléo, quando eu cheguei aqui no Porto a dois anos atrás tinha muito menos restaurantes, é, típicos, dentro dessa temática do que tem hoje. Então eu lembro que quando eu cheguei tinha uma coisa ou outra, tinha um indiano que eu ia, tinha os chineses que tem massivamente, mas agora tem um restaurante de comida crioula mesmo, sabe indígena mesmo, tem alguns outros que tem comida diferente que são aquela coisa tex mex nem tão gourmetizadora mesmo e é interessante isso. Eu acho, eu vejo que tem uma abertura diferente, eu até acredito que



é.. Era o momento de pensar em abrir um restaurante fusion de verdade né? Que misturasse comida asiática com comida africana, com comida portuguesa, com comida norte americana ou americana do sul, que tivesse essa mistura mesmo, porque eu acho que as pessoas estão um pouco mais abertas nesse sentido.

**Entrevistadora: Então cê acha é, que aqui na cidade do Porto, é, esses restaurantes indianos, é comida crioula abriram aqui devido essa alteração de gosto Priscila?**

**A Chefe:** Eu acho que sim porque senão as pessoas nem frequentariam e eu vou te falar, esse restaurante de comida crioula mexicana; comida crioula mexicana não é uma coisa pop, não é tacos e burritos. É comida, comida caseira, comida indígena, é.. Ele não é barato porque os ingredientes são de difícil dificuldade de encontrar e não é barato, então no restaurante tu vai gastar de vinte a trinta euros por pessoa. Eu nunca consigo comer antes das dez da noite lá. Ele abre todos os dias da semana e eu nunca consigo comer antes das dez da noite porque ele tá sempre lotado.

**Entrevistadora: É.. Que tipo de pratos que são mais procurado agora na Galeria de Paris?**

**A Chefe:** Lá no restaurante? Olha as lasanhas tem saído muito porque agora é verão, então eu acho que os pratos mais frescos, lasanha tem saído muito, outra coisa são os tarteletes, ou as tortinha, ou mini quiches, ou é, é... que mais? Os folhados, folhado de pato, folhado de salmão, o folhado vegetariano mesmo, eu acho que essas coisas que são um pouco mais leves, é o que mais tem saído, grelhados sempre sai bastante, mas ultimamente tem saído muito e tem uma coisa super fantástica, que um dia eu fiz um molho de alho com hortelã pra acompanhar um cabrito e foi o maior sucesso. E agora volta e meia eu faço qualquer coisa acompanhando esse molho de alho com hortelã porque parece que as pessoas colocam por cima do prato inteiro no fim, “ai o molho de alho com hortelã! ”, em cima de toda comida do prato.

**Entrevistadora: Então se fez uma roupagem nova porque o cabrito já é um prato super tradicional e você pôs...**

**A Chefe:** Pus um molho é. E isso tem saído muito esse molho, tem feito até inclusive, eu faço entrecosto com esse molho, porque sai esse molho entendeu? Eu pego uma coisa tradicional e ponho esse molho, porque isso é uma coisa que eu tenho colocado, grelhado, no geral ele vai grelhado mas tem o molho pra acompanhar que é opcional e pra que não

fique uma coisa seca se você quiser comer só o arroz e o grelhado entendeu? E.. E tem saído muito esses molhos. Às vezes eu faço molho picante, às vezes eu faço molho de caril, às vezes eu faço molho de leite de côco, as vezes eu faço molho... e esses molhos tem sempre saído eu acho interessante porque é sempre uma coisa diferente não é tradicional daqui, porque o grelhado é o grelhado aqui, o panado é o panado seco aqui, mas eu sirvo com molho e todo mundo tá adorando isso.

**Entrevistadora: E antigamente assim lá... agora se tá muito recente, se sabe os pratos antigamente que mais saía livre? Você já acompanhou o ex chefe Sergio...**

**A Chefe:** É eu trabalhei ali, um ano mais ou menos com o chefe Sergio Grilo antes e eu acho que o que mais saía mesmo eram mais coisas tradicionais mesmo que era tipo bacalhau com natas ou polvo a lagareiro, ou...arroz de pato sempre saiu muito bem de ele fazer 3, 4 tabuleiros assim e ir tudo, acabar tudo, é...Que mais que saía muito? A feijoada brasileira dele sempre saiu muito bem ele sempre fazia uma farofa pra acompanhar, não tinha couve mineira mas ele fazia uma farofa pra acompanhar, sempre saiu muito bem, é... Que mais do Sergio que saía bem? O lombo de porco assado do Sergio sempre saía bem, ele fazia sempre com um molho com castanhas. Eu tenho tentado fazer as coisas um pouco diferentes é, algumas coisas pra fazer eu faço igual, mas eu uso a minha maneira de fazer e eu tenho sentido que as pessoas tem gostado, porque assim Cléo, eu pra mim a carne tem que tá sempre ultra molhada, ela não pode tá seca. Então por mais que as pessoas aqui de Portugal tenham uma noia muito maior com cozimento, elas querem tudo bem passado, eu não tenho medo de mandar assim, mandar molhadinho e tem saído muito, por exemplo uma coisa que não saía quando o Sergio fazia que era coxa de peru assada, eu fiz, vendeu como se fosse cabrito, porque tava tão molhadinha a carne que as pessoas olhavam aquilo e queriam, queriam, queriam.

**Entrevistadora: É ... para si, onde se nota mais essa alteração desse gosto das pessoas? Onde se nota mais aqui na cidade do Porto? É.. A que se deve isso? Ao turismo? A imigração? A oferta de produtos na cadeia de abastecimento? Programas de televisão?**

**A Chefe:** Olha, TV eu não faço idéia, eu não assisto TV. Mas eu acho que assim, ah, com certeza a imigração é um grande fator e o turismo tem aumentado, acho que turismo gera um público que quer coisas e que as vezes não tinham e que por isso agora tem que passar a ter, acho que tem algumas coisas que talvez fossem muito tradicionais aqui dos

portuenses mas que o turismo acaba gerando uma necessidades de ter algumas coisas que antes não tinha, que antes não tinha necessidade. É obvio, isso é normal em todos os lugares e acho que o Porto tá em vias de ser mais cosmopolita, uma cidade que tá recebendo muito turismo, muito estudante né? Via Erasmus especialmente e eu acho que isso tudo faz com que a cidade fique mais cosmopolita. Eu vejo cada vez mais crescendo mercadinhos ou lojas pequenas aonde eu posso encontrar produtos de outros países, produtos asiáticos, produtos latino-americanos, brasileiros. Eu acho que antes era muito mais difícil e agora tá aumentando essa... também, então é as duas coisas também, acho que a, a, a disponibilidade do produto a oferta dos produtos diferentes, dos produtos importados também tem a ver com essas necessidades de compra.

**Entrevistadora: Você considera que tenha havido alterações na confecção dos pratos da cozinha tradicional?**

**A Chefe:** Olha podia ter mais, podia ter muito mais. Porque com essa onda gourmetizadora, com essa onda fusion e pensando que a cozinha fusion é um negócio da década de oitenta em diante, quer dizer, tá super atrasado não ter chegado a cozinha fusion na cozinha portuguesa ainda, podia ter muito mais, porque a gente, eu acho que a gente que tá acostumado, por exemplo, eu morei em Buenos Aires, eu morei em São Paulo, morei no Peru, eu tô acostumada muito a ver a cozinha tradicional numa versão modificada pra essa coisa mais fusão e é aqui eu vejo super pouco. Dava pra ter muito mais, eu acho que tem alguns pratos que dava pra fazer muito mais, eles acabam fazendo umas versões que é umas bobeiras, não muito pensadas, falta um pouco de critério mesmo pra fazer uma coisa, uma fusão de verdade, dava mais aproveitamento de recriação dos pratos tradicionais sim.

**Entrevistadora: Em quê e porquê que acha que tem havido essa alteração então?**

**A Chefe:** É... eu acho que assim, é isso, onde acontece, porque é assim, entrou essa onda também dos pregos, aí tem prego e hambúrguer de tudo a ponto de virar assim, outro dia eu vi um lugar que tinha um hambúrguer de, não era de rancho mas era tipo um hambúrguer que tinha uma coisa tipo cozido a portuguesa, eu falava mas não, cozido é cozido, hambúrguer é hambúrguer, não faz nem sentido isso tudo, é... mas era isso, era mais por ser uma coisa de juntar um prato tradicional com a idéia da loja, que era uma hambúrgueria e, mas não fazia nem sentido aquilo né? No fim da história. Então não sei mas acho que podia ter umas roupagens diferentes assim, por exemplo ia ser interessante

ver uma roupagem nova na tripa a moda do Porto, nos rojões minhotos, que eu acho que dava pra fazer umas coisas interessantes aí com isso, mesmo no bacalhau com natas né? Que podia ganhar umas outras formas, umas outras coisas, é... Infelizmente eu acho que aparece muito nisso, em sanduíches, hambúrguerias e pregarias que eles fazem “aí o prego bacalhau com natas”, aí é tipo ao em vez de ser um bife o prego é um bacalhau grelhado e aí vai um molho como se fosse um molho de natas, que fica uma coisa esquisita pra comer no pão, mas é um prego de bacalhau com natas, uma coisa assim. Então é assim, acho que falta um pouco de critério as assim, e... mas falta muito mais... talvez eles sejam muito tradicionais por isso eles não alterem tanto é... as coisas, eu não sei.

**Entrevistadora: Será que é o medo?**

**A Chefe:** Talvez, talvez. Eu tenho que dizer que eu, por exemplo, eu, nesse momento eu teria medo de alterar alguma coisa porque eu não sou especialista em culinária portuguesa.

**Entrevistadora: Em pratos tradicionais?**

**A Chefe:** Entendeu?

**Entrevistadora: Qual tipo de prato tradicional? Porque o Galerias de Paris tá dentro de uma comida tradicional não é?**

**A Chefe:** Pois então, tem muita comida tradicional mesmo, mas eu gostava de ter uma versão diferente assim ao invés de servir o bacalhau com natas de um jeito x, servir sei lá de outra maneira, servir...não sei...

**Entrevistadora: Mas isso se ainda pode criar né?**

**A Chefe:** Isso ainda vai mas eu tenho que me estabelecer um pouco mais como, na cozinha portuguesa pra poder ter essa, essa modificação assim. Mas é, é uma coisa que falta um pouco aqui na cidade eu acho, as pessoas se aventurarem mais, mas tem uma coisa que eu acho que tem um pouco a ver com isso Cléo, que eu vou falar, é eu percebo aqui, muito menos que em outros lugares, do que no Brasil, na Argentina, no Peru, onde eu vivi, que as pessoas tem muito menos formação técnica específica em culinária, em gastronomia pra trabalhar numa cozinha e acho que isso talvez seja um pouco devido, eu percebo que as pessoas sabem cozinhar, mas saber cozinhar não significa que você, não é o mesmo conhecimento de ter estudado. Porque eu acho que estudar a coisa tem a ver

com esse pensamento crítico, tem a ver com uma série de outras coisas que eles sabem a técnica só, eles não tiveram um pensamento teórico sobre aquilo, não estudaram a história da gastronomia deles, uma história da gastronomia geral. Eu acho que isso é uma coisa que falta um pouco, eles não percebem de onde vêm os próprios pratos típicos deles, assim, pra várias pessoas que trabalham com restauração aqui eu expliquei que a francesinha vinha do *coc missie* e do *coc madame*, e tipo assim, pra mim é absurdo que ninguém nunca tenha presenciado essa idéia fantástica porque tá na cara (risos) que é isso. Então é assim, acho que falta um pouco disso, de ter um conhecimento mais largo e pensar que assim gente, a França quase divide fronteira, tá aqui do lado né? E é uma cultura muito próxima da cultura de Portugal, então tem uma série de coisas que eu acho que talvez falta um pouco devido a isso, devido a não, dentro do mercado de trabalho as pessoas não têm formação. É..Tipo eu estudei numa escola grande de gastronomia e eu lembro que quando eu entrei num restaurante me perguntaram onde eu tinha estudado e eu falei e meio que ninguém sabia onde, que escola era e eu fiquei na minha, não ia explicar, não ia contar pra ninguém. E foi recentemente que um dos músicos que toca lá no Galerias de Paris a noite me perguntou: “nossa isso tá muito bom, isso era comida requentada do almoço né?” E aí ele me perguntou onde eu tinha estudado e eu falei e ele falou: ah! apenas a melhor escola de culinária do mundo e eu falei é (risos) mas também não sou tão boa assim eu fiz um curso curto e etc e tal, não é um curso profissional forte e tal. Mas ainda assim é que é isso tem uma diferença, mesmo quando tu fazes um curso rápido, mais curto, um curso técnico de uma escola muito boa tu tens uma aprendizagem sobre coisas muito importantes e essenciais dentro do pensamento gastronômico, e eu acho que isso falta um pouco aqui.

**Entrevistadora:** Você acha que então, é falta de opção de trabalho pra esses portugueses? Acha que em restauração é mais fácil arranjar um trabalho na cozinha, por isso eles não importam em estudar, não desenvolver essa área gastronômica? Cê acha que é por isso?

**A Chefe:** Não, eu acho que uma coisa mais geral. Porque eu acho que é um sentido de que quando eu vim pra cá foi a primeira vez na minha vida que eu ouvi uma pessoa dizer que gostava de estudar: “ah eu gostava de tirar jornalismo mas eu não posso”; ah mas porque? “Ah, porque eu não tenho dinheiro”. E eu acho que isso é um, é uma coisa muito... pra mim foi um tapa na cara Cléo, quando eu ouvi isso a primeira vez, depois eu acabei ouvindo milhares de outras vezes, mas foi um tapa na cara porque no fim, eu sou

de uma família super pobre. Se eu não tivesse feito universidade pública eu nunca tinha estudado, então eu sempre tive que me matar de estudar pra entrar na universidade pública não tinha outra opção, ou eu me matava de estudar e entrava ou não estudava e como eu queria estudar eu me matei e aqui não existe essa opção porque por mais que o negro se mate de estudar pra entrar ele ainda tem que ter o dinheiro pra pagar e com salário mínimo ninguém consegue pagar uma faculdade. Então eu acho que tem uma coisa que é a educação, especialmente uma educação é que tá vinculada ao curso superior, que dizer uma educação que tá vinculada a investigação, ao pensamento dentro de cada área, ela é muito mais distante da população do que no repertório que a gente tá acostumado né? Pra mim o repertório Brasil, Argentina, Peru, onde a educação é pública é, a educação pública é gratuita.

**Entrevistadora: Priscila é..Você tem mais alguma coisa pra falar? É, já quero te agradecer, foi muito bom seu ponto de vista pra essa temática. Quer dizer alguma coisa?**

**A Chefe:** Ai eu não sei na verdade. Eu acho que assim também é..é isso. Eu tô aproveitando pra aprender coisas né? Porque pra mim é exatamente isso: acho que talvez essa coisa de criar mais em cima dos pratos portugueses seja uma necessidade, é uma coisa que eu ainda não tenho esse culhão mas, se calhar no futuro...(risos) pra ter uma mistura interessante. Talvez seja uma coisa interessante mesmo pra se fazer, eu acho, é.. Pra pensar mesmo, acho que é uma coisa boa. Mas não sei, acho que é isso. Acho que também isso pode mudar com o tempo Cléo, porque como tá tendo muito mercado, muito mais mercado em restauração do que tinha antes, eu acho que aos poucos vai se cobrar mais formação também das pessoas e aí a gente vai ver como que isso vai acabar ficando né? Porque no momento não existem nem sequer muitas escolas que dão orientação específicas pra restauração. Por exemplo eu lembro que uma época eu queria fazer um curso profissionalizante de sushi, aqui no Porto parece que tinha dois!

**Entrevistadora: É super caro**

**A Chefe:** Era super caro e não sei o quê e eu falei *pow*: só tem duas opções e aí era um curso que um só abria aos fevereiros e era num horário de trabalho. Quer dizer: quem trabalha em restauração não pode fazer porque era durante o período de trabalho, era, sei lá, das 10h da manhã às 6h da tarde. Quer dizer: já era trabalhar em restauração; então era uma coisa assim que parecia que tava muito mais voltado pro hobby né? Pra quem não

trabalhava na área do que pra quem trabalhava, então...mas espero que isso mude aos poucos e melhor.

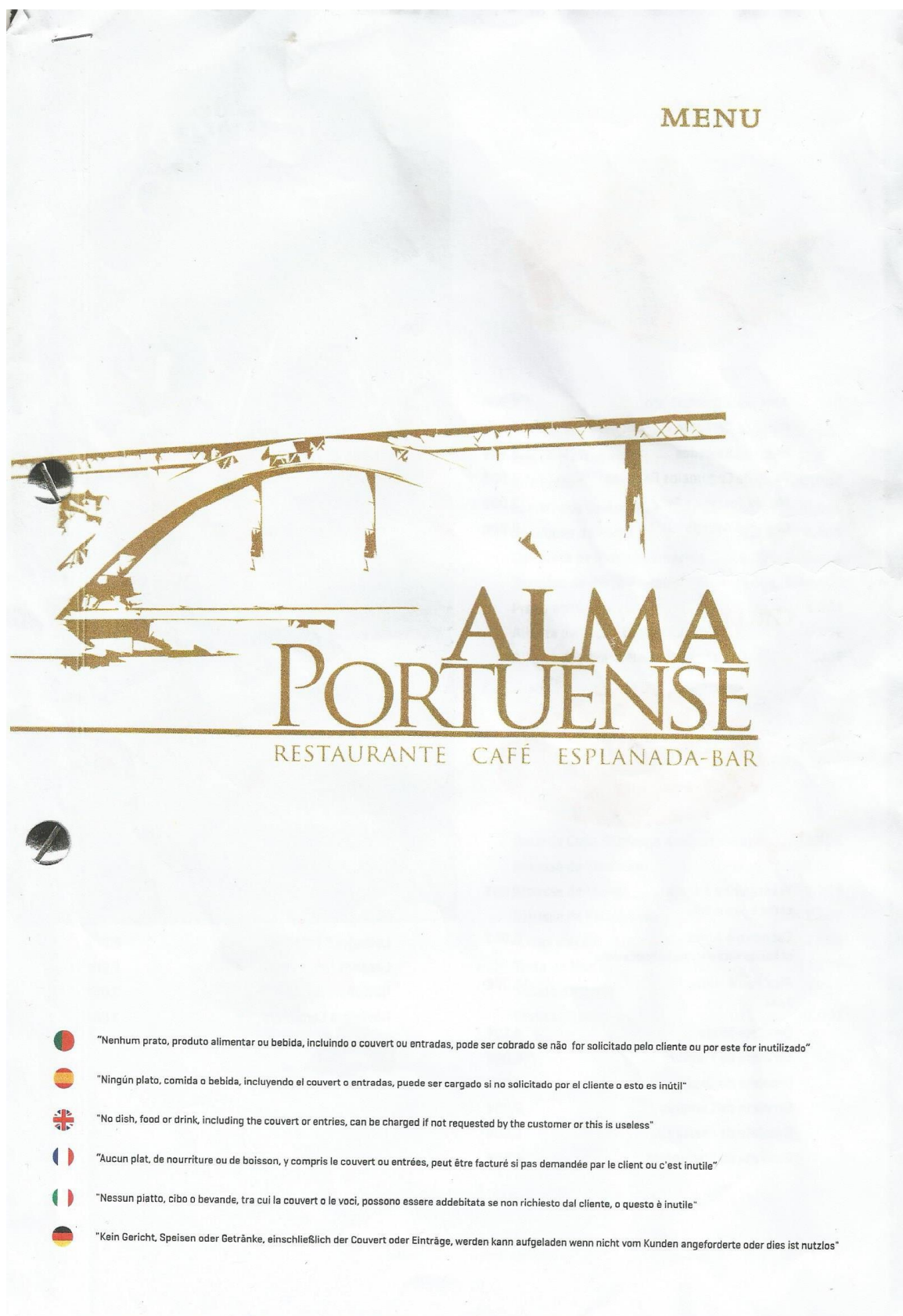
**Entrevistadora: Priscila, muito obrigada.**

**A Chefe:** Imagina que isso. Obrigada você Cléo.





## ANEXO Nº11 – Menu do Restaurante Alma Portuense





## ENTRADAS



Ameijoa à Bolhão Pato .....	8,00€
Prato de Presunto .....	3,00€
Prato de Salgados .....	3,00€
Prato de Cogumelos Panados .....	2,00€
Mix de Tostas de Patê .....	2,00€
Chouriço Assado .....	3,00€

## SOPA & SALADAS



Sopa do Dia .....	1,00€
Salada à Alma .....	3,50€
Salada de Tomate .....	1,50€
Salada Mista .....	2,50€
Salada de Alface .....	1,50€
Salada Vegetariana .....	3,00€

## GRILL



Francesinha à Alma .....	7,00€
c/ Ovo e Batata Frita	
Cachorro à Alma .....	5,00€
c/ Batata Frita e Molho de Francesinha	
Pica Pau à Alma .....	14,00€
2 pax.	
Omolete Mista .....	4,50€
Omolete de Fiambre .....	4,00€
Omolete de Queijo .....	4,00€
Omolete de Camarão .....	5,00€
Omolete de Presunto .....	5,00€
Omolete de Cogumelos .....	4,00€

## MASSAS



Esparguete à Carbonara .....	6,00€
Esparguete Vegetariano .....	6,00€
Lasanha à Bolonhesa .....	8,00€
Lasanha Vegetariana .....	7,00€
Raviolis à Bolonhesa .....	7,00€
Raviolis à Carbonara .....	7,00€

IVA incluído à taxa legal em vigor.



## PEIXE



	Meia Dose	Dose
Bacalhau à Lagareiro .....	12,00€	20,00€
Bacalhau com Broa .....	12,00€	20,00€
Bacalhau à Moda de Braga .....	12,00€	20,00€
Polvo à Lagareiro .....	13,00€	21,00€
Polvo à Lavrador .....	13,50€	21,50€
Filetes de Pescada .....	8,00€	15,00€
c/ Arroz de Tomate ou Salada Russa		
Filetes de Pescada à Marinheiro .....	10,00€	16,00€
Filetes de Polvo .....	12,00€	20,00€
c/ Arroz de Tomate		
Arroz de Marisco .....	19,00€	
2 pax.		



## CARNE



	Meia Dose	Dose
Bife com Alma .....	12,00€	
Bife Folhado .....	12,00€	
Lombinhos de Boi c/ Cogumelos .....	6,00€	10,00€
Escalopes de Porco .....	4,50€	8,00€
Costeleta de Porco Guarnecida .....	5,00€	9,00€
Secretos de Porco Preto .....	5,00€	10,00€
Prego em Prato .....	6,00€	
Alheira de Caça Guarnecida .....	6,00€	
Alheira de Mirandela Guarnecida .....	5,00€	


## SOBREMESAS

Doce da Casa (Morango ou Chocolate) .....	2,00€
Mousse de Chocolate .....	2,00€
Mousse de Manga .....	2,00€
Mousse de Framboesa .....	2,00€
Natas do Céu .....	2,00€
Torta de Noz .....	1,20€
Salada de Fruta .....	1,20€
Fruta da Época .....	2,00€

IVA incluído à taxa legal em vigor



## ANEXO N.º 12 – Menu da Cervejaria Galiza

<b>Pratos Certos</b>		
<b>Segunda</b>	Lombinhos de Pescada à Americana Lombo de Boi no Espeto	
<b>Terça</b>	Espetada de Tamboril com Gambas Chispe à Transmontana	
<b>Quarta</b>	Filetes de Polvo com Arroz do Mesmo Rojões à Minhota	
<b>Quinta</b>	Bacalhau com Broa Feijoadà à Baiana	
<b>Sexta</b>	Caldeirada de Lulas à Pescador Mãozinha de Vitela à Inglesa	
<b>Sábado</b>	Polvo à Lagareiro Bacalhau à Zé do Pipo  Rosbife à Inglesa Arroz de Pato à Antiga	
<b>Domingo</b>	Filetes de Pescada com Salada Russa Bacalhau no Tacho com Gambas  Cozido à Portuguesa Tripas à Moda do Porto	
PREÇOS EM EUROS — IVA INCLUIDO À TAXA EM VIGOR		



## Sobremesas

Aletria.....	€4,00
Rabanada.....	€3,00
Mista.....	€4,00
Pudim Francês.....	€4,00
Pudim Abade de Priscos.....	€4,00
Pudim de Natas com Calda de Morangos e Kortelã.....	€4,00
Bolo de Chocolate com Bola de Gelado.....	€5,00
Cheesecake de Goiaba .....	€4,00
Salada de Frutas.....	€3,50
Maçã Assada.....	€3,50
Mousse de Chocolate.....	€4,00
Mousse de Manga .....	€4,00
Tábua de Queijos.....	€10,00
Queijo da Serra/Beira Baixa.....	€6,00
Fruta da Época.....	PSC

## Gelados e Sorvetes

Gelado de Chocolate.....	€3,90
Gelado de Baunilha.....	€3,90
Gelado Nata.....	€3,90
Gelado de Avelã.....	€3,90
Gelado de Café.....	€3,90
Gelado de Pistachio.....	€3,90
Sorvete de Tangerina.....	€3,90

\*Preços por pessoa com Ião Incluído à Taxa Legal em Vigor/Price for person Legal Tax Included

ANEXO N.º 13 – Ementa Semanal do Restaurante Pimenta Rosa



EMENTA SEMANAL

2ª – FEIRA

Arroz de lulas

Carapau grelhado com molho verde

Vitela Húngara

Feijoada a transmontana

Acompanhamentos-

Batatas ao murro

Legumes salteados

Arroz

Feijão tropeiro

Sobremesas

Bolo de chocolate

Tarte de lima

Doce da avó

Musse de manga

Brigadeiro.

3ª Feira

Moqueca de peixe com pirão do mesmo

Dourada grelhada

Pá de porco assado com molho de pêssego







ed. 04

**galeria de paris**  
desde 1940



*Menu*

<p><b>Couvert</b> 3€  <b>Couvert</b>  <b>Couvert Petiscos (5 Tapas)</b> 6.5€  <b>Special Couvert</b>  <b>Couvert Petiscos (10 Tapas)</b> 10€  <b>Special Couvert</b></p>	<p><b>Sopa</b> 1.5€  <b>Soup</b>  <b>Tapas Sortida</b> 2.5€  <b>Tapas</b></p>
--	---

**Peixe «Fish»**

- \* **Almofadas de Bacalhau com Presunto** 9.5€  
 Cod with ham in Pastry Filo  
 Morue avec Jambon et Pâte Filo
- \* **Salmão com molho Frutos do Mar** 9.5€  
 Salmon With Shellfish sauce  
 Saumon avec Fruits de Mer
- \* **Bife de Atum com Manteiga Aromatizada** 9.5€  
 Tuna Steak with Aromatic Sauce  
 Bifeck Thon au Beurre Aromatique
- \* **Filet de Dourada Grelhado com Laranja** 9.5€  
 Grilled Golden Bream with Orange  
 Dourade grillé avec Orange

**Vegetariano «Vegetarian»**

- \* **Medalhões de Beringela Gratinados** 8€  
 Eggplant Medallion Grilled  
 Médailles de Aubergine gratins
- \* **Lasanha de Vegetais** 9.5€  
 Vegetable Lasagna  
 Lasagne aux Légumes

**Carne «Meat»**

- \* **Bife da Vazia com Molho Aromatizado** 9.5€  
 Ribeye Steak with Aromatic Sauce  
 Bœuf au Beurre Aromatique
- \* **Rolos de Frango com Alheira** 9.5€  
 Chicken Breast with Portuguese Sausage  
 Poulet avec «Alheira»
- \* **Magret de Pato com Molho de Frutos Silvestres** 9.5€  
 Duck Magret with berries  
 Magret sur sauce aux baies / Fruit Rouges
- \* **Lombinhos de Porco com Mexilhão e Açafrão** 9.5€  
 Pork Tenderloin with Mussels and Saffron  
 Filet Mignon avec Moules et Safran

**Taxa dos músicos por pessoa** 1€  
**Rate of musicians per person**

Preços com a taxa do IVA em vigor  
 «Prices with VAT rate in force»

**Menu Criança «Kids Menu**  
**Menu Enfant»**  
**(Até aos 10 anos) - Bifinho de Vitela ou Frango**  
**(Until the Age of 10) - Beef or Chicken Steak**  
**(Jusqu'à 10 ans) - Steak de Poulet ou de Veau** 4€





**ANEXO N.º 15 – Menu da Churrasqueira A Cozinha do Mariz**



**TAKE AWAY  
CHURRASQUEIRA**

<b>CARNES:</b>	<b>1/2DOSE</b>	<b>1DOSE</b>
FRANGO NO CHURRASCO	3.00	5.40
COSTELINHA NA BRASA	6.50	12.50
ENTREMEADA NA BRASA	9.00	17.00
ESPETADAS DE PORCO NA BRASA	9.00	17.00
ESPETADAS DE PERU NA BRASA	9.00	17.00
COELHO NO CHURRASCO	6.00	11.00
SECRETOS DE PORCO PRETO	9.80	18.00
ESPETADAS DE VITELA	13.00	24.00
POSTA DE VITELA À MIRANDESA		26.50
LOMBINHOS DE VITELA	14.00	26.50
PICANHA NA BRASA	14.00	26.50
BIFE DE VITELA LAMINADO AO ALHO	14.00	26.50
<b>PEIXES</b>		
BACALHAU ASSADO NA BRASA	18.00	27.00
ESPETADA DE LULAS	9.00	
ROBALO GRELHADO	9.00	
DOURADA GRELHADA	9.00	

**ANEXO N.º15 – Menu do Restaurante Cozinha do Mariz**







[illegible]





Aniversário Jumbo  
EU QUERO, POSSO E ESCOLHO

# “Quem ganha são os presentes.”

Sérgio Festas  
cliente Jumbo Malaspinhas





Gelados  
**AUCHAN**  
850ml  
Unid.  
ZAPEL

**2,29** €



Cadeira Rua  
Bengala  
Bebê Seguro  
s/ Capota

**19,99** €  
24% off

De 10 a 23 de Julho de 2015

**jumbo.pt**  
tudo para o ver feliz




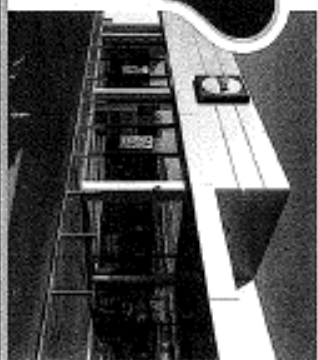
**20 anos**  
**LIDL**

Mais para si.


# Há 20 anos

## com os preços mais baixos






5.ª feira 17/09 e 6.ª feira 18/09




**POUPE 36%**  
**0.69**





**POUPE 40%**  
**1.19**

Aberaxi

Nectarina









[illegible]



UM ANIVERSÁRIO  
QUE VAI SER SEMPRE  
A RENDER.

DE 7 A 13 DE ABRIL DE 2015 • WWW.CONTINENTE.PT

**30 ANOS**

**CERVEJA C/ ÁLCOOL  
SAGRES MINI**  
TARA PERDIDA,  
EMB: 34735 CL  
49,33/L

**7,99** UNID.

**POUPE 50% SUPER PREÇO**

**ARROZ CAROLINO  
CONTINENTE**  
EMB: 1 KG

**0,55** UNID.

**POUPE +25% SUPER PREÇO**

**SAGRES mini**

**PACK ECONÓMICO**  
24 x 25 cl

**ARROZ CAROLINO**  
ORIGEM PORTUGUESA

**SALMÃO À POSTA  
CONTINENTE**  
FRESCO, KG

**6,95** KG

**POUPE 30% SUPER PREÇO**

**BIFE DA VAZIA  
DE NOVILHO  
CONTINENTE**  
KG

**10,48** KG

**POUPE 30% SUPER PREÇO**

**30% DESCONTO IMEDIATO**

EM TODOS OS BIFES  
DA PÁ E ACÉM, VAZIA E  
TRASEIRO DE NOVILHO CONTINENTE

**CONTINENTE**  
*bom dia*